# Der Pilzjäger

oder die in

## Deutschland wachsenden eßbaren, verdächtigen

oder [illegible] und schädlichen Pilze

nebst

114 auf 8 lithogr. Tafeln dargestellten naturgetreuen Abbildungen

von

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Paul [illegible]

[illegible]

Mit einem Vorworte

von

Dr. Ludwig Reichenbach,

[illegible]

Zweite, verbesserte Auflage.

Dresden,
Verlag von Adler und Dietze.
1854.

# Der Pilzjäger

oder die in

## Deutschland wachsenden eßbaren, verdächtigen oder nicht eßbaren und schädlichen Pilze

nebst

114 auf 3 lithogr. Tafeln dargestellten naturgetreuen Abbildungen,

dem

### Hause und der Schule

gewidmet

von

**Paul Herrmann,**
Schuldirector, Mitglied des pädagogischen Vereins und der Gesellschaft Isis zu Dresden.

Mit einem Vorworte

von

**Dr. Ludwig Reichenbach,**
Königl. Sächs. Hofrath, Professor der Naturkunde, Director am königlichen Naturalien-Cabinet und botanischen Garten in Dresden &c.

Zweite, durchgesehene Auflage.

**Dresden,**
Verlag von Adler und Dietze.
**1854.**

# Vorrede.

Bei Abfassung des gegenwärtigen Werkchens hatte ich eine dreifache Absicht. Zunächst wollte ich allen Freunden der Natur, welche zu ihrer Erheiterung und zu ihrem Vergnügen Wälder und Triften durchwandeln, um die eßbaren Pilze aufzusuchen, durch die gedrängte Zusammenstellung der bei uns in Deutschland wachsenden Pilze nicht nur damit einen kleinen Dienst erweisen, sondern auch, wo möglich, die oft vorgekommenen Vergiftungen durch Pilze vermindern helfen*), und endlich beabsichtige ich, der Jugend auf eine angenehme und höchst billige Weise Gelegenheit darzubieten, sich schon frühzeitig mit den Wundern der Natur im Kleinen, wie im Großen, näher zu befreunden, um das Gemüth dadurch zur ehrfurchtsvollen Bewunderung des weisen und gütigen Schöpfers zu entflammen.

---

*) Daß Vergiftungen durch den Genuß schädlicher Pilze jetzt noch keinesweges zu den Seltenheiten gehören, beweisen die Bekanntmachungen der Behörden. Vergl. z. B. Nr. 249 des Dresdner Anzeigers vom Jahre 1852. Erläuternde Aufsätze über Pilzvergiftung im Dresdner Journal 1852.

Um allseitig in der Kenntniß und der Lehre von den Pilzen (Mykologie) das Nützlichste und Wichtigste hervorzuheben, habe ich nicht unterlassen, die gediegensten Werke hierüber zu benutzen, vorzüglich die Schriften eines Batsch, Bulliard, Fries, Harzer, Krombholz, Lenz, Linné, Persoon, Rabenhorst, Scopoli, Schäffer, Tode rc.

Das Büchlein möge billige Beurtheiler finden und die Absicht erfüllen, wozu es geschrieben ward: das Wohl der Menschheit mit zu fördern, und hauptsächlich auch dahin zu wirken, daß die Weisheit und Güte des Schöpfers in dem großen Reiche der Natur immer mehr erkannt und verherrlicht werde.

Dresden, Ostern 1854.

**Der Verfasser.**

# Vorwort.

Der Herausgeber dieses kleinen Buches verbindet mit der Herausgabe desselben den auf dem Titel genannten guten Zweck*) — dies ist der Grund, weshalb ich von dem Vorsatze, eine die Wissenschaft nicht eigentlich fördernde Schrift nicht zu empfehlen, abgehen darf.

Das früher von mir empfohlene Pilzwerk des durch seine malerischen Leistungen unvergeßlichen Harzer hat derselben zum Vorbilde gedient und bei deren äußerst billigen Preise, im Vergleiche mit dem für jenes größere Werk, kann man nicht mehr, als dies kleine darbietet, verlangen.

Wenn es eine Möglichkeit gäbe, ohne allgemeine botanische Kenntniß eine einzelne Classe oder Familie der Gewächse, oder wie manche glauben, Giftpflanzen allein kennen zu lernen, so würde bei der Reichhaltigkeit und der verständigen Zusammenstellung von giftigen und nicht giftigen Pilzen, die Kenntniß der Pilze durch dies Buch bedeutend gefördert werden können. Aber jedenfalls bleibt ihm das Verdienst, auf den Gegenstand aufmerksam zu machen und den ersten Schritt in die Kenntniß versuchen zu lassen, von wo aus dann, mit der Kryptogamen-Flora Deutschlands in der Hand, eine weitere Kenntniß erlangt werden kann, welche Diejenigen schneller und leichter sich aneignen können, denen Vorkenntnisse in der Botanik nicht fehlen.

*) Der Reinertrag der ersten Auflage war zur Begründung einer Beschäftigungs-Anstalt für arme Kinder bestimmt.

Das zweckmäßig betriebene Studium der ganzen organisirten Natur, welches die unmittelbaren lebendigen Werke Gottes in ihrer wahren Bedeutung als Mittel zu Erfüllung seines Willens anschauen läßt und erläutert, hat sich immer bei guten Menschen wieder als ein Mittel zu Erhebung ihres Gemüthes und zu Befestigung ihres Glaubens und ihres Vertrauens auf die höchste Allmacht bewährt, und deshalb schließe ich mit der Hoffnung, daß auch der vom Verfasser im Vorworte zuletzt genannte Wunsch durch sein Buch mit erfüllt werden und dasselbe der von ihm geleiteten Anstalt den Segen bringen möge, den wir ihr wünschen.

Insbesondere ist wohl zuversichtlich zu hoffen, daß die Herren Aerzte, Physici und Schulvorstände das durch diese Schrift gegebene Mittel einer zweckmäßigen Belehrung für Lehrer und Schüler beherzigen und für den Absatz derselben thätig mitwirken werden.

Dresden, den 24. Februar 1854.

**L. Reichenbach.**

# Subscribenten-Verzeichniß.

| | | |
|---|---|---|
| Se. Majestät der König Friedrich August von Sachsen | 5 | Exmplr. |
| Ihre Majestät die Königin Marie von Sachsen . . . | 5 | „ |
| Se. Königl. Hoheit Prinz Johann . . . . . . . . | 4 | „ |
| Ihre Königl. Hoheit Prinzessin Johann . . . . . . . | 2 | „ |
| Se. Königl. Hoheit Prinz Albert . . . . . . . . | 2 | „ |
| Se. Königl. Hoheit Prinz Georg . . . . . . . . | 2 | „ |
| Ihre Königl. Hoheit die Prinzessin Amalie . . . . | 2 | „ |
| Ihre Königl. Hoheit die Prinzessin Auguste . . . . | 2 | „ |
| Se. Durchl. der Fürst von Schönburg-Waldenburg . . | 2 | „ |

| | | |
|---|---|---|
| Königl. Sächs. Akademie der Land- und Forstwissenschaft zu Tharandt . . . . . . . . . . . . . . . . | 10 | „ |
| Herr Apotheken-Revisor D. Abendroth *) . . . . . | 1 | „ |
| „ Droguist und Apotheker Albrecht . . . . . . | 1 | „ |
| „ Cassirer im Königl. Stadtgericht Andrä . . . . . | 1 | „ |
| „ Stadtverordneter und Schornsteinfegermeister Anger . | 1 | „ |
| „ Freiherr von Apel . . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Wundarzt beim Königl. Landgericht und Rathsbaderei-Inhaber Bachstein . . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Schuldirector Bärtsch . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Ingenieur und Werkmeister an der S.Schl. Staats-Eisenbahn Basold . . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Graf und Gutsbesitzer von Baudissin . . . . . | 1 | „ |
| „ Graf von Baudissin, Gen.-Major a. D. . . . . | 1 | „ |
| „ Apotheker Baumann . . . . . . . . . . . | 2 | „ |
| „ Schuldirector Baumfelder . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Rector an der Realschule zu Neustadt-Dresden D. Beger | 1 | „ |
| „ Finanzminister Behr, Excellenz . . . . . . . | 1 | „ |

*) Diejenigen Subscribenten, bei welchen kein Wohnort angegeben ist, sind in Dresden wohnhaft.

Herr Frühprediger an der kath. Hofkirche Bellermann . 1 Exmplr.
„ Schuldirector Belzing . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Professor der Königl. Akademie der bildenden Künste Bendemann . . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ D. Benecke, Lehrer an der Erziehungs-Anstalt des Hrn. D. Schmerbauch . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Cantor und Oberlehrer Berger in Bischofswerda . 1 „
„ Schuldirector Berthelt . . . . . . . . . . 1 „
„ Gasthofsbesitzer Berthold zu Schönbrunnen . . . 1 „
„ Baron und Kammerherr von Beust . . . . . . . 1 „
„ Director einer Erziehungs-Anstalt und des Vitzthum'schen Gymnasiums, Prof. D. Bezzenberger . . . . . 1 „
„ Kaufmann Biehn . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Partikulier D. Biener . . . . . . . . . . . 1 „
„ Geh. Schulrath, Prof. D. Blochmann . . . . . 1 „
„ Buchdruckereibesitzer Blochmann jun. . . . . . 1 „
„ Braumeister Borisch . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Cantor und Schullehrer Born in Dittmannsdorf . 1 „
„ Freiherr von Brandenstein . . . . . . . . . 1 „
„ Director der Königl. Militär-Kinder-Erziehungs-Anstalt zu Klein-Struppen Braun . . . . . . . . . 1 „
„ Militär-Apotheker Bucher . . . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Budich . . . . . . . . . . . 1 „
„ Inspector Büttner . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Baron und Rittergutsbesitzer von Burgk . . . . 1 „
„ Flußsiedereibesitzer Bursche . . . . . . . . 1 „
„ Staatsminister a. D. von Carlowitz, Exc. . . . 1 „
„ Holzhofbesitzer Clar . . . . . . . . . . . 1 „
„ Kaufmann Collenbusch . . . . . . . . . . 1 „
„ Geh. Reg.-Rath C. von Craushaar . . . . . . 1 „
„ Besitzer des Hôtels zum Hamburger Haus Cröber . 1 „
„ Apotheker Crusius . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Advocat Cunradi . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Director des Grubendünger-Actien-Vereins und Fabrikbesitzer Cunradi . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Restaurateur Dauch . . . . . . . . . . . 1 „
„ Restaurateur Dathe . . . . . . . . . . . 1 „
„ Oberleutnant und Adjutant Dietrich . . . . . . 1 „
„ Bischof und Dechant zu Bautzen Dittrich [†] f. d. kath. Bürgerschule . . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Hôtelier Dremel . . . . . . . . . . . . . 1 „

Herr Schulvorsteher und Hausbesitzer Donath . . . . . 1 Exmplr.
„ Apotheker, Rum- und Liqueurfabrikant Dorn . . . 1 „
„ Hôtelbesitzer Dorn . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Kriegs-Ministerial-Secretär Ebert . . . . . . . 1 „
„ Inspector auf dem Waldschlößchen Edlich . . . . . 1 „
„ Geh. Rath und Director der III. Abtheil. des Finanz-Ministeriums von Ehrenstein . . . . . . . . 1 „
„ Cabinetsminister Graf von Einsiedel, Excellenz . . 2 „
„ Oberstleutnant a. D. von Einsiedel . . . . . . 1 „
„ Generalleutnant und Oberstallmeister von Engel, Exc. 1 „
„ Restaurateur Engel . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Baumeister Enger . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Oberleutnant a. D. und Rittergutsbesitzer von Erhardt 1 „
„ Advocat und Rathsverweser Eckhard . . . . . . 1 „
„ Staatsminister von Falkenstein, Exc. . . . . . . 1 „
„ Apotheker Felgner in Frauenstein . . . . . . . 1 „
„ Restaurateur Felßner . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Apotheker und Stadtrath Dr. Ficinus . . . . . 1 „
„ Restaurateur Fischer . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Schornsteinfegermeister Fischer . . . . . . . . 1 „
„ Ephorie-Secretär Fleischer . . . . . . . . . . 4 „
„ Hofrath D. Flemming . . . . . . . . . . . 1 „
„ Minister und Großbrittanischer Gesandter v. Forbes, Exc. 1 „
„ Hauptmann a. D. Franz . . . . . . . . . . . 1 „
„ Cantor und Oberlehrer Fraas in Briesnitz . . . 1 „
„ Königl. Leibchirurg und Regimentsarzt D. med. Fränzel 1 „
„ Gastwirth Fremder . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Partikulier Freudenberg . . . . . . . . . . 1 „
„ Freiherr und Kammerherr von Friesen . . . . . 1 „
„ Geh. Reg.-Rath D. Funke . . . . . . . . . 1 „
„ Kaufmann und Drogueriebesitzer Gehe . . . . . . 1 „
„ Geh. Rath und Kammerherr von Globig [†] . . . 1 „
„ Geh. Finanz-Rath D. Glöckner . . . . . . . . 1 „
„ Königl. Preuß. Hauptmann von Goldacker . . . 1 „
„ Schuldirector Goldammer für die Bibliothek der IV. Armenschule . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Götze . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Canzlist bei der medicin. Akad. Götze . . . . . 1 „
„ D. med. Gräfe . . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Gutsbesitzer D. med. Grollmuß in Kaiz . . . . 1 „
„ Grosso-Kaufmann Großmann . . . . . . . . . 1 „

Herr Apotheker Groß . . . . . . . . . . . . . . 1 Exmplr.
" Rittergutsbesitzer auf Dahren Groß . . . . . . . 1 "
" Königl. Stückgießer Große . . . . . . . . . 1 "
" Apotheker Gruner . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Geh. Legat.=Rath Grünler . . . . . . . . . 1 "
" Schullehrer Grützner in Plauen bei Dresden . . 1 "
" Gutsbesitzer Gühne . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Prof. und General=Stabsarzt D. med. Günther . 1 "
" Restaurateur zum Belvedere Günther . . . . . . 1 "
" D. Güntz, Inhaber des Königl. Adreß=Comptoirs . 1 "
" Inspector der chir. med. Akademie Hansch . . . . 1 "
" Inspector der Königl. Gewehr=Gallerie Hänisch . . 1 "
Fräulein Hebenstreit, Vorsteherin eines Erziehungs=Instituts . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 1 "
Herr Bahnhofs=Inspector Heise . . . . . . . . . . 1 "
" Restaurateur Helbig . . . . . . . . . . . . . 2 "
" Director der Königl. Sächs. Dampfschifffahrts=Gesellschaft Heimbold . . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Kammerherr und Rittergutsbesitzer v. Heinitz . . 1 "
" Rittergutsbesitzer v. Heinitz . . . . . . . . . 1 "
" Hofsecretair Heinrich . . . . . . . . . . . . 1 "
" Gasthofsbesitzer zur Stadt Plauen Henker . . . . 1 "
" Restaurateur Henne . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Pastor Herdegen aus Wolferstädt . . . . . . . 1 "
" Oberarzt a. D. D. med. Hennig . . . . . . . . 1 "
" Schullehrer Hörmann in Döltschen . . . . . . . 1 "
" Hausverwalter Hessel . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Landtagsstenograph D. med. Heyde . . . . . . . 1 "
" Advocat und Notar Hildebrand . . . . . . . . . 1 "
" Besitzer des Britischen Hôtels Hirsch . . . . . . 1 "
" Apotheker Hofmann, Besitzer der Schwanenapotheke 1 "
" Graf Hohenthal auf Königsbrück . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Hohlfeld . . . . . . . . . . . . 1 "
" Partikulier und Grundstücksbesitzer Hohlfeld . . . . 1 "
" Schuldirector Holzmüller . . . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector D. Höfer . . . . . . . . . . . . 1 "
" Director der Kinderbesserungs=Anstalt Höhne . . . 1 "
" Advocat Hörnig . . . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Advocat D. Höpfner . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Professor Hübner . . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Jäkel . . . . . . . . . . . . . 1 "

Herr Grosso-Kaufmann und Fabrikbesitzer Jordan sen. . 1 Exmplr.
" " " " " Jordan jun. . 1 "
" Schuldirector Kahle . . . . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Kallunsky . . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Kaulfuß . . . . . . . . . . . 1 "
" Besitzer des Hôtels Bellevue Kayser . . . . . . 1 "
" Kammerherr und Freiherr v. Kettelhodt . . . . 1 "
" Schullehrer Kind in Döhlen . . . . . . . . 1 "
Fräulein Klaß, Vorsteherin eines Erziehungs-Instituts . 1 "
Herr Hofrath und Oberbibliothekar bei der Königl. Bibliothek D. Klemm . . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Schullehrer Kleindienst in Grumbach bei Waldenburg 1 "
" Schullehrer Klotsche in Wilschdorf . . . . . . 1 "
" Schullehrer Kluncker in Braunsdorf . . . . . . 1 "
" Particulier Koch . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Calculator Korb . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Adjutant und Artilleriehauptmann Köhler . . . . 1 "
" Rector Köhler an der Annen-Realschule . . . . . 1 "
" Stadtgerichts-Auctionator Köhler . . . . . . . 1 "
" Particulier und Fabrikant Köhler . . . . . . . 1 "
" Schuldirector D. Krause . . . . . . . . . . . 1 "
" Conditor und Besitzer des Café français Kretzschmar 1 "
" Schuldirector Kretzschmar für die Sonntagsschule . 1 "
" Director einer wirthschaftlichen Lehranstalt Kropp . 1 "
" Director einer Lehr- u. Erziehungs-Anstalt für Töchter Krumbholtz . . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Königl. Hofbaumeister Krüger . . . . . . . . 1 "
" k. k. österreich. Gesandter u. bevollmächtigter Minister, Graf v. Kuefstein, Exc. . . . . . . . . . . . 1 "
" St.-H.-Cassirer Küntzel . . . . . . . . . . . 1 "
" Künzel, Pharmaceut in der Apotheke zu Friedrichstadt 1 "
" Geheimer Rath u. Ober-Appellationsgerichts-Präsident D. v. Langenn, Exc. . . . . . . . . . . . . 1 "
" Buchhalter an der Albertseisenbahn und Rechnungs-Examinator Lanzac . . . . . . . . . . . . . 1 "
" Apotheker an der Thierarzneischule Lange . . . . 1 "
" Besitzer des Hôtels de Pologne Lange . . . . . . 1 "
" Hofkoch und Hausbesitzer Leiter . . . . . . . 1 "
" Registrator Lippold . . . . . . . . . . . . 1 "
" Seifensiedermeister Loban . . . . . . . . . . 1 "
" Apotheker Locke . . . . . . . . . . . . . . 1 "

Herr Consistorial-Assessor, Pfarrer Lorbacher . . . . . 1 Exmplr.
„ Professor D. Lösche . . . . . . . . . . . 1 „
„ Graf v. Luckner . . . . . . . . . . . 1 „
„ Münzcassirer Lücke . . . . . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Marquart . . . . . . . . . 1 „
„ Besitzer des Hôtels zur Stadt Berlin Marschner . 1 „
„ Polizei-Inspector Martick . . . . . . . . . 1 „
„ Restaurateur Martin . . . . . . . . . . . 1 „
„ Kaufmann Mechler . . . . . . . . . . . 1 „
„ Oberförster Mehlhuß in Nassau . . . . . . 1 „
„ Brauherr und Besitzer des Feldschlößchens Meisl . 1 „
„ Cantor und Schullehrer Menzel in Lausa . . . . 1 „
„ Partikulier Menzel . . . . . . . . . . . 1 „
„ Hoftheaterschneider Metzger . . . . . . . . 1 „
„ D. med. Meurer . . . . . . . . . . . 1 „
„ Banquier Meusel . . . . . . . . . . . 1 „
„ Hausverwalter Meyer . . . . . . . . . . 1 „
„ Freifrau v. Minckwitz, geb. Gräfin v. Schulenburg 1 „
„ Einnehmer an der Leipzig-Dresdn. Eisenbahn Mißbach 1 „
„ Lehrer Mohn zu Pieschen . . . . . . . . . 1 „
„ Gasthofsbesitzer zur grünen Tanne Musch . . . . 1 „
„ Schuldirector Mühle . . . . . . . . . . 1 „
„ Kreisdirector Müller . . . . . . . . . . 1 „
„ Hofapotheker Müller . . . . . . . . . . 1 „
„ Cantor und Schullehrer Müller in Bernsdorf . . 1 „
„ Consistorial-Präses Müller . . . . . . . . 2 „
„ Schullehrer Müller in Striesen . . . . . . . 1 „
„ Friseur Naumann . . . . . . . . . . . 1 „
„ Amtszimmermeistr. Neiße sen. . . . . . . . 1 „
„ Zimmermeister Neiße jun. . . . . . . . . 1 „
„ Oberleutnant und Dir. Neumann . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Nieritz . . . . . . . . . . 1 „
„ Schullehrer Nikol in Kaufungen . . . . . . . 2 „
„ Revierförster Nitsche . . . . . . . . . . 1 „
„ Organist und Oberlehrer Nitzsche in Bischofswerda . 1 „
„ Consistorialrath und Domherr Nowack . . . . . 1 „
„ Geh. Regierungsrath und Director bei der Brand-Versicherungscasse Oberländer . . . . . . . . 1 „
„ Leihbibliothekar Oehlschläger . . . . . . . 1 „
„ Buchhalter Oettel in Chemnitz . . . . . . . 1 „
„ Oberforstmeister v. Oppel . . . . . . . . . 1 „

Herr Oberst a. D. v. Oppel . . . . . . . . . . . 1 Exmplr.
" Geh. Regierungsrath v. Oppell . . . . . . . 1 "
" Banquier Oppenheim. . . . . . . . . . . 1 "
" Schullehrer Oßwald in Niedergorbitz . . . . . 1 "
" Gasthofsbesitzer der Stadt Bautzen Pausler . . . 1 "
" Schuldirector Petasch . . . . . . . . . . 1 "
" Director und Kaplan Peter . . . . . . . . 1 "
" Particulier Peter . . . . . . . . . . . 1 "
" Gutsbesitzer ꝛc. Peters . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Petermann . . . . . . . . . 1 "
" Besitzer des Hôtels zur Stadt Frankfurt Petzoldt . 1 "
" Fabrikbesitzer Pfund . . . . . . . . . . 1 "
" Besitzer des Hôtels zur Stadt Wien Pietsch . . . 1 "
" Baron Senfft v. Pilsach . . . . . . . . . 1 "
" D. med. Pöbing . . . . . . . . . . . 1 "
" Schuldirector Pretsch . . . . . . . . . . 1 "
" Generalleutnant u. Kriegsminister Rabenhorst, Exc. 1 "
" Königl. Kapellmeister Reißiger . . . . . . . 1 "
" Oberhofmarschall von Reitzenstein . . . . . . 1 "
" Regierungsrath Reuning . . . . . . . . . 1 "
" Appellationsrath Richter . . . . . . . . . 1 "
" Prof. D. med. Richter . . . . . . . . . 1 "
" Diaconus und Director der Anstalt zum Frauenschutz
Riedel . . . . . . . . . . . . . 1 "
" D. med. Rietzschel . . . . . . . . . . 1 "
" Apotheker Rocksch . . . . . . . . . . . 1 "
" Kaufmann Ronthaler . . . . . . . . . . 1 "
" Partikulier Rosenfeld . . . . . . . . . . 1 "
" Fabrikbesitzer Roßner . . . . . . . . . . 1 "
" Apotheker Röder . . . . . . . . . . . 1 "
" Gasthofsbesitzer zur Stadt Chemnitz Rößig . . . 1 "
" D. Sartorius, Besitzer der Marienapotheke . . . 1 "
" Gastwirth Schaller . . . . . . . . . . 1 "
" Papierfabrikant Schaffhirt . . . . . . . . 1 "
" Geh. Regierungsrath D. Schaarschmidt . . . . 1 "
" Seminarlehrer Schäl . . . . . . . . . . 1 "
" Rittergutsbesitzer Scheffel sen. . . . . . . . 1 "
" Gutsbesitzer Scheffel jun. . . . . . . . . 1 "
" Landesältester Freiherr von Schickfuß-Neudorf . 1 "
" Kammerherr und Domherr v. Schindel . . . . 1 "
" Restaurateur Schladitz . . . . . . . . . 1 "

Herr Schulvorsteher Schlößmann . . . . . . . . . 1 Exmplr.
„ Regierungsrath Schmalz für die Bibliothek des Ministeriums des Innern . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector D. Schmerbauch . . . . . . . 2 „
„ Gerichtsherr und Rittergutsbesitzer auf Hermsdorf Schmiedel . . . . . . . . . . . . . . . . 2 „
„ Rittergutsbesitzer und Rentier Schmidt . . . . . 1 „
„ Kaufmann Schmidt . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Stadtgerichtsarzt Schmidt . . . . . . . . . 1 „
„ Besitzer der Löwenapotheke Schneider . . . . . . 1 „
„ Braumeister Schneider . . . . . . . . . . 1 „
„ Professor und Gemälde-Gallerie-Director Schnorr v. Carolsfeld . . . . . . . . . . . . . . . 1 „
„ Fleischermeister Schöffel . . . . . . . . . . 1 „
„ Alban Graf v. Schönburg . . . . . . . . . 1 „
„ Baumeister Schrater . . . . . . . . . . . 1 „
„ Oberlehrer zur Rath- und That-Schule Schubarth 1 „
„ Consul und Kaufmann Schubart . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Schubert in Pirna . . . . . . . 1 „
„ Schuldirector Schulze für die III. Bezirksschule . . 1 „
„ Oberappellationsrath Schumann . . . . . . . . 1 „
„ Controleur Schumann . . . . . . . . . . 1 „
„ Zimmermeister Schumann . . . . . . . . . 1 „
„ Forstinspector Schumann . . . . . . . . . . 1 „
„ Actuar beim Königl. Stadtgericht Schuster . . . . 1 „
„ Seminardirector D. Schütze in Waldenburg . . . 1 „
„ Besitzer des Hôtels Stadt Gotha v. Seutter . . . 1 „
„ Oberappellationsrath D. Sickel . . . . . . . . 1 „
„ Amtsauctionator Sieber . . . . . . . . . . 1 „
„ Baumeister und Stadtältester Siemen . . . . . 1 „
„ Kaufmann Seebe jun. . . . . . . . . . . . 1 „
„ Stadtrath und Stadtältester Seyferth . . . . . 1 „
„ Graf zu Solms-Wildenfels . . . . . . . . 1 „
„ Cantor und Schuldirector Starke . . . . . . . 1 „
„ Realschüler Steyer in Chemnitz . . . . . . . 1 „
„ Schuldiretor Stolle . . . . . . . . . . . 1 „
„ Braumeister Strasser . . . . . . . . . . . 1 „
„ D. Struve, Besitzer der Salamonisapotheke . . . 1 „
„ Advocat A. Stübel . . . . . . . . . . . 1 „
„ Hôtelbesitzer Thieme . . . . . . . . . . . 1 „
„ Kaufmann und Fabrikbesitzer Timäus sen. . . . 1 „

| | | |
|---|---|---|
| Herr Kaufmann und Fabrikbesitzer Timäus jun. . . . | 1 | Exmplr. |
| Frau Director de Tombe . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| Herr Stadt-Waisenhausprediger Tutzschmann für die Schulbibliothek des Ehrlich'schen Gestifts . . . . | 1 | „ |
| „ Schuldirector Ulrich . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Schuldirector Venus . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Graf Otto v. Vitzthum . . . . . . . . | 2 | „ |
| „ Braumeister auf dem Waldschlößchen Vogel . . . | 1 | „ |
| „ Cantor und Schullehrer Vogel in Medingen . . | 1 | „ |
| „ Restaurateur Völker . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Restaurateur auf dem Waldschlößchen Wagner† . | 1 | „ |
| „ Kunst- und Handelsgärtner Wagner . . . . . | 1 | „ |
| „ Schneidermeister Wagner. . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Restaurateur auf der L.-Dr. Eisenbahn Weber . . | 1 | „ |
| „ Cantor und Oberlehrer Wegrich in Loschwitz . . | 1 | „ |
| „ Geh.-Rath Weinlig für das Ministerium des Innern, II. Abtheilung . . . . . . . . . . . | 4 | „ |
| Für die Bibliothek des Ministeriums des Innern . . | 1 | „ |
| Frau Baronin Xaverine v. Weißenbach . . . . . | 1 | „ |
| Herr Schuldirector Wieland . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| Madame Wiesner im Hôtel zum goldnen Engel . . . | 1 | „ |
| Herr Hauptzahlamtscassirer Weise . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Amtshauptmann v. Winkler . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Partikulier aus dem Winkel . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Besitzer des Linke'schen Bades Wobsa . . . . . | 1 | „ |
| „ Cantor Wolfram in Kaditz bei Dresden . . . . | 1 | „ |
| „ Partikulier Wunnenburg . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Restaurateur Zehl . . . . . . . . . . . . | 1 | „ |
| „ Schuldirector Zehrfeld für die IV. Bürgerschule . | 1 | „ |
| „ Instituts-Director Zschoche . . . . . . . . . | 1 | „ |
| Die Königl. Fürstenschule zu Grimma . . . . . . | 2 | „ |
| Die Königl. Fürstenschule zu Meißen . . . . . . | 2 | „ |

# Die Pilze

sind die niedrigsten Gewächse des Pflanzenreiches. Gewöhnlich werden sie in **neun Hauptordnungen** eingetheilt, zu denen im Ganzen 1500 Arten gehören. Die Pilze wachsen an feuchten, schattigen Oertern, an der Rinde und den Wurzeln alter Bäume, auch auf andern Pflanzentheilen und selbst auf thierischen, in Verwesung übergegangenen Stoffen. Gewöhnlich zeigen sie sich gegen Ende des Sommers und im Herbste nach einem warmen, anhaltenden Regen in großer Menge. Bekanntlich sind manche von ihnen **eßbar.** Betrachten wir zuerst diese.

# I. Abtheilung.

## Eßbare Pilze. Fungi esculenti.

Die eßbaren Pilze wachsen bei uns namentlich in Waldungen in zahlreicher Menge, sind, frisch bereitet, eine gesunde und kräftige Nahrung; bewahrt man sie auf, so werden sie leicht schädlich, weshalb der Ueberrest einer zubereiteten Mahlzeit 6 bis 8 Stunden später nicht genossen werden darf. — Die beste Zubereitung der eßbaren Pilze geschieht mittelst Fleischbrühe nebst etwas Butter oder Speck, während Zwiebeln, Hering, Sardellen u. dgl. eine gute Zuspeise abgeben. Ebenso verleihen sie auch manchen Suppen einen ausgezeichneten Wohlgeschmack. Alle fehlerhaften, durchlöcherten Pilze, welche kein ganz frisches Fleisch haben, sind zu verwerfen; auch sind die Blättchen von den Agaricis und die Röhren der Boletus, die Oberhaut und alle zähen Theile unbenutzt zu lassen. Die zum Kochen bestimmten Theile sind hierauf mit Wasser oder Weinessig zu begießen und mit Salz zu bestreuen, wodurch, falls sich ja noch etwas Schädliches erhalten haben sollte, jede nachtheilige Wirkung beseitigt wird, ohne bei den übrigen Theilen die nährende Kraft zu schwächen. Rücksichtlich der Nahrhaftigkeit ist ein Pilzgericht einem Fleischgerichte an die Seite zu setzen. Das Fleisch des Champignon und des Steinpilzes kann auch roh gegessen werden.

## 1.*) Rauher Birken- oder Röhrenpilz. Boletus scaber, nach Bullard. B. varietas, nach Fries, welcher sechs Varietäten annimmt. B. bovinus, nach Schäffer.

Der **Hut** dieses Pilzes hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist rundlich, polsterig und geschweift. Die **Oberfläche** ist trocken, lederartig, glanzlos, narbig, später aufgerissen und schuppig. Die **Farbe** ist schwarzbraun und grünbraun, der **Rand** eingezogen. Die **Röhren** sind fast so hoch, als das Hutfleisch, von dem es sich leicht trennt. Der **Strunk** ist 2 bis 7 Zoll hoch, 1 bis 2 Zoll stark, schlank und nach unten knollig, mit graulichweißen oder röthlichbraunen gestreiften Erhöhungen bedeckt, er ist rauh anzufühlen, wonach er den Namen erhalten hat. Das **Fleisch** ist saftig, weich, biegsam, weißlich, nach dem Zerschneiden oft etwas graubräunlich. Der **Geruch** ist angenehm pilzartig, der **Geschmack** ist etwas säuerlich.

Im Sommer und Herbste wächst er in Laub- und Nadelholzwaldungen, an Gräben, Waldrändern u. s. w.

Dieser Pilz ist überall als eßbar anerkannt, und giebt, in Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie gedünstet, eine gesunde Speise, auch wird er in Stückchen zerschnitten, an der Luft getrocknet und zum Genusse für den Winter aufbewahrt.

## 2. Rauher Röhrenpilz, rothköpfiger Röhrenpilz. Boletus scaber, nach Fries. B. rufus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 5 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, rundlich gewölbt, buckelartig, polstrig, oft verflacht, auch wohl vertieft und fleischig. Die **Oberfläche** ist glatt, braunroth, auch hochroth. Der **Rand** ist abgerundet und nicht umgebogen. Die **Oberhaut** des Hutes schließt sich am Rande einwärts um und läßt sich leicht vom Hutfleische abschälen; die **Röhrchen** sind weißlich, gelblich, grünbräunlich, saftig, dünn und lang. Der **Stiel** ist 3 bis 6 Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll dick, gerade, walzig, weißlich, gelbbräunlich, mit kleinen Warzen besetzt und fühlt sich rauh an. Das **Fleisch** ist zart, derb, weiß, blaßgelblich, locker und wässerig. Der **Geruch** ist schwach pilzartig; der **Geschmack** süßlich und angenehm.

Vom August bis September findet man ihn in schattigen Laub- und Nadelholzwaldungen, auf Grasplätzen, in Gesträuchen, an Waldrändern, sowohl in sandigem, als auch in fettem Erdreiche sehr zahlreich. Er wird namentlich in Prag mit den eßbaren Marktpilzen verkauft, und man stellt ihn an Zartheit und Wohlgeschmack dem Steinpilze ziemlich gleich.

Die Haut ist bei der Zubereitung genau abzuschälen, und das Fleisch wie das des Steinpilzes (Nr. 18) vorzurichten.

*) Vergl. die unter denselben Nummern zu findenden Pilze auf Tafel I.

**3. Schuppiger Stachelpilz.** Hydnum imbricatum, nach Linné.

Der **Hut** hat 1 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, ist fleischig und mäßig gewölbt. Der **Rand** ist eingebogen, die Mitte vertieft sich im Alter. Die **Oberfläche** ist trocken, hellröthlich oder graubraun und mit kaffeebraunen, erhabenen Schuppen kreisförmig besetzt. Das **Fleisch** ist weiß und bräunlich, derb, weder saftig noch zähe; die blaßröthlich-braunen Stacheln sind 1 bis 4 Zoll lang; der **Samen** ist braungelblich; der **Stiel** 1 bis $1\frac{1}{3}$ Zoll hoch, nach unten schwächer, weißlichgrau, nicht hohl, am Ende knollig und mit vielen Wurzelfasern versehen. Sein **Geruch** ist schwach.

Vom August bis November wird er einzeln und gesellig in Nadelwäldern gefunden. Er ist als ein gesundes Nahrungsmittel zu empfehlen; auch wird er von dem Rothwilde aufgesucht und verzehrt.

Wenn der Pilz abgeschabt und zugeputzt, in Scheibchen zerschnitten, mit kochendem Wasser abgebrüht, ausgedrückt und in Fleischbrühe gekocht ist, so ist er dann in Butter oder Fett zu dünsten.

**4. Eßbarer Blätterpilz.** Agaricus ochraceus, nach Persoon. A. alutaceus, nach Fries.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist glockig, gewölbt, flach, trocken, lederartig anzufühlen und nicht sehr fleischig. Die **Farbe** ist braungelblich, auch weißlich ochergelb. Der junge **Rand** ist heruntergebogen, der ältere aufwärts stehend. Die **Blättchen** sind $1\frac{1}{2}$ Zoll breit; die **Farbe** ist weiß, wird aber später schmutzig gelblichweiß. Der **Stiel** ist 2 bis 3 Zoll hoch, über $\frac{1}{2}$ Zoll dick, gelbbraun, vom Hute gegen $\frac{3}{4}$ Zoll herunter bis zum Ringe glatt. Letzterer ist schuppig, die übrige Oberhaut des Stieles bis zum Knollen borstig oder schuppig. Das **Fleisch** ist blaß und dunkelgelblich. Der **Geruch** und **Geschmack** ist schwach pilzartig. Man findet ihn am häufigsten vom August bis Ende October in Nadelholzwaldungen zwischen Moos und Haidekraut, auf moosigen Grasplätzen u. s. w. Uebrigens kommt er nicht zu häufig vor, auch besitzt er ein geringes Fleisch, weshalb man ihn weniger unter den eßbaren Arten schätzt und aufsucht.

**5. Gelber, beringter Röhrenpilz.** Boletus luteus, nach Linné. B. annulatus, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist glockenförmig, später mehr ausgebreitet. Die **Oberfläche** ist schleimig und lederartig, die **Farbe** schwarzröthlich, gelblichbraun. Die **Röhrchen** sind schön- oder grünlichgelb. Der **Stiel** ist 2 bis 4 Zoll lang, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, über dem Ringe weißlich, unter demselben bis zum Knollen röthlichbraun. Das **Fleisch** ist zart, dick, weiß, nach unten etwas gelblich, oder bräunlichweiß. Der **Geruch** und **Geschmack** ist schwach pilzartig und angenehm. Man findet ihn in Menge vom Frühlinge bis zum Herbste in Laub- und Nadelholzwaldungen, und zwar in verschiedenem Boden, einzeln und gesellig wachsend. Sein Gebrauch ist bei uns noch nicht

allgemein, am meisten wird er in Böhmen und von den Bewohnern des Erzgebirges verspeist. Die Zubereitung ist die gewöhnliche: Man schält beim Zuputzen die Haut ab, vermengt ihn mit andern Pilzen, dünstet ihn hierauf mit den schon bekannten Zuthaten, wodurch er eine sehr beliebte Speise giebt.

### 6. Gelber Keulenpilz, Ziegenbart. Clavaria flava, nach Persoon. Clav. corallaides, nach Bullard.

Der **Strunk**, welcher eine Höhe von ¼ bis 3 Zoll erreicht, ist weißlichgelb, knollig, dickfleischig, dabei sehr brüchig und mit einer großen Menge Aeste und Zweigen bewachsen. Die Zweige bilden nach oben eine dicht gedrängte Masse, sind gekerbt und endigen sich zuletzt in mehreren gefärbten und stumpfen Spitzen. Er erreicht in gutem Boden einen nicht unbedeutenden Umfang; die Fleischmasse ist gesund und wohlschmeckend, nur bei älteren Exemplaren etwas bitter. Der **Geruch** ist schwach pilzartig und angenehm.

Im Sommer und Herbste wird er in Laub- und Nadelholzwaldungen, sowohl in gutem, als sandigem Boden wachsend, angetroffen.

Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise: Nachdem die Pilze zugeputzt und in Scheibchen geschnitten sind, werden sie in einer Pfanne mit etwas Butter über mäßigem Feuer ¼ Stunde gedünstet, worauf das ausgeschwitzte Wasser abgegossen, ein großes Stück Butter oder Speck mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zwiebeln hinzugethan wird. Hierauf setzt man die Pilze wieder über das Feuer, rührt sie fleißig um, bestreut sie mit etwas Mehl und läßt sie ¾ bis 1 Stunde braten, worauf sie mit einer Sauce von Eidottern gegessen werden können. Auch wird in Böhmen und in anderen Gegenden aus diesem Pilze Salat bereitet. Nachdem man ihn nämlich mit kochendem Wasser abgebrüht hat, wird er mit einem Zusatze von Gewürze, Fleisch, Fischen, Kräutern u. dergl. vermengt und verspeist.

### 7. Blätterpilz, Buchenpilz. Agaricus melleus, nach Wahl. A. obscurus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist knopfförmig gewölbt, wird aber später flach vertieft. Der **Rand** ist stark umgebogen, ausgebuchtet und gefurcht. Ist der Pilz noch jung, so ist die **Oberfläche** etwas glänzend und fühlt sich feucht an, auch ist dieselbe mit kleinen, aufrechtstehenden Härchen oder Schuppen besetzt. Die **Farbe** ist bräunlichgrau oder grünlichbraun, wird aber am Rande immer dunkler. Das **Fleisch** ist weiß, die **Blättchen** sind gelblichweiß. Der **Stiel** ist 2 bis 5 Zoll hoch, ¼ bis 1 Zoll dick, vom Ringe an nach unten anschwellend, mehr oder weniger gebogen, mit zarten, weißen Punkten besetzt, nach unten mehr bräunlich und enthält in sich ein flockiges Mark. Der etwa 1 Zoll vom Hute entfernte Ring ist weißlich, wird aber später schmutzig. Der **Geruch** ist schwach, der **Geschmack** ist etwas säuerlich und angenehm; der **Samen** ist zahlreich und weiß.

Man findet vom August bis Ende November an faulenden Buchen, Rüstern, Wurzelstöcken u. dergl. oft 40 bis 50 solcher Pilze beisammen. In Oesterreich wird er unter dem Namen Hallimasch in großer Menge verspeist, bei uns wird er am häufigsten in Suppen und Ragouts genossen und liefert ein gesundes Nahrungsmittel.

## 8. Gemeiner Champignon, Mistbeetpilz. Agaricus campester, nach Linné. Ag. edulis, nach Bullard.

Der **Hut** hat 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist rund und hat einen kurzen Stiel. Die Schleierhaut löst sich später von dem Hutrande und bleibt am Stiele als Ring sitzen. Der **Rand** ist meist eingerollt. Die **Oberfläche** ist glatt, trocken, glänzend, kleinwarzig, öfters mit Schuppen bedeckt, überhaupt weißlich, gelblichweiß, auch manchmal graubräunlich. Das **Fleisch** ist gegen 1 Zoll dick, derb, weißlich und zart. Die **Blätter** sind dicht, freistehend, blaßröthlichweiß, später dunkelrothbraun und nach dem Hute spitz zulaufend. Der **Stiel** ist 2 bis 4 Zoll hoch, ¾ bis 1 Zoll dick, etwas knollig, derb, rund, fleischig, fest, glatt und glänzend. Der **Ring** ist meist schief hängend, häutig und flockig. Der **Geruch** ist angenehm und fast dem des frisch gemahlenen Mehles ähnlich. Der **Geschmack** ist ebenfalls angenehm, und zwar milchartig und süßlich.

Häufig findet man ihn vom Juli bis September an solchen Orten, wo Pferdedünger mit Erde vermischt ward; z. B. in Mistbeeten, auf Düngerstätten, Viehweiden, Wiesen und Waldrändern, sowohl einzeln, als in Familien beisammen wachsend.

Dieser Pilz wird wegen seines höchst angenehmen Geschmackes allgemein geliebt und gern genossen. — Bei der Zubereitung schält man Hut und Stiel rein ab, schneidet ihn in Scheibchen, läßt ihn ¼ Stunde im Wasser kochen, gießt das Wasser ab, worauf er mit Butter, Salz, Petersilie, Zwiebeln, Gewürze u. dergl. gedünstet wird.

## 9. Gemeiner, eßbarer Reizker. Agaricus deliciosus, nach Linné.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist abgerundet, etwas gewölbt, in der Mitte eingedrückt und später sogar trichterförmig. Der **Rand** ist glatt, haarlos, nach unten eingerollt. Die **Oberfläche** ist ebenfalls glatt, mit vielen dunkeln Kreisen geziert und bei feuchter Witterung etwas klebrig. Die **Farbe** ist blaß, röthlichgelb, ziegelroth, zuweilen auch ins Grünliche übergehend. Die **Blättchen** sind sichelförmig, schmal, gedrängt, saftig uns ins Gelbröthliche fallend. Der **Stiel** ist nur 1 bis 3 Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll dick, meist voll, weißlich oder ins Gelbröthliche übergehend, unbehaart, walzenförmig, nach unten dünn und öfters mit eingedrückten dunkeln Flecken versehen. Das **Fleisch** ist derb, bröcklich, weißlich, auch röthlichgelb. Die **Milch** ist röthlichgelb und etwas scharf. Der **Samen** ist stets weißlich. Dieser Pilz ist fast **geruchlos;** der **Geschmack** ist etwas bitter und scharf, was sich aber durchs Kochen verliert. In hochliegenden, trockenen Kiefer- und Tannen-

waldungen, auf Waldhügeln u. dergl. wird er, meist in Familien wachsend, vom Juli bis Ende September angetroffen. Beim Einsammeln dieses Pilzes merke man, um ihn genau von den verdächtigen zu unterscheiden, hauptsächlich darauf, daß er nach dem Druck oder bei äußerlichen Verletzungen grünspanähnlich anläuft.

Er ist für die nördlichen Gegenden Deutschlands ein hochgeschätztes Nahrungsmittel und wird auf vielfache Weise, ähnlich wie der Ziegenbart, zubereitet und verspeist.

## 10. Mehl=Blätterpilz, Mousseron. Agaricus prunulus, nach Scopoli.

Der **Hut** hat 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist unregelmäßig gerundet und ausgebuchtet. Die junge **Oberfläche** ist kugelförmig gewölbt, später wird sie vertieft. Der äußere **Rand** ist nach unten umgebogen und dabei weißlich, schmutzig gelblich, auch öfters gelbbräunlich gefärbt. Die **Oberhaut** ist fein, lederartig und etwas fettig anzufühlen, und ist zuweilen mit einem weißgelbbraunen Mehle überstreut. Das zarte **Fleisch** ist, mit Ausnahme der Randgegenden, weiß. Die nicht dichtstehenden Blätter sind weißlich, werden aber später gelbröthlich und gehen im Alter ins Gelblichbraunrothe über. Der **Stiel** ist ½ bis 2 Zoll hoch, ¼ bis ¾ Zoll dick, sehr verschieden, gewöhnlich etwas schief, und nach oben allmälig zunehmend, am Ende angeschwollen, nicht hohl, und öfters mit weißlichem Filze besetzt. Das **Fleisch** ist derb, saftig, faserig, weiß, nach dem Rande zu ins Gelbliche übergehend. Der **Samen** ist röthlich, der **Geruch** angenehm und der **Geschmack** etwas säuerlich.

Am häufigsten wird er einzeln und gesellig in Nadelholzwaldungen, auf Waldwiesen u. dergl. sowohl im Sommer, als auch im Herbste vorgefunden. Er gehört mit unter die schmackhaftesten und gewürzreichsten Pilze, und wird allein oder mit andern vermengt auf die schon bekannte Weise zubereitet. In Oesterreich wird er seines gewürzhaft lieblichen Geschmackes wegen den Trüffeln gleichgestellt und sowohl frisch, als getrocknet in verschiedenen Suppen, Saucen u. s. w. verspeist.

## 11. Semmelpilz. Boletus artemidorus.

Der **Hut** hat 3 bis 10 Zoll im Durchmesser, später wird er oft über 10 bis 14 Zoll breit, indem er sich in lappenartigen Theilen mehrfach verbreitet. Die **Oberfläche** ist wellenartig, semmelfarbig, glatt, trocken und unbehaart. Die **Farbe** ist röthlich, ocher- und braungelblich, dabei öfters rissig und gegittert. Das **Fleisch** ist ½ bis 1 Zoll dick, weißlich, zart, derb, trocken, leicht, gerade durchbrechend. Die **Röhrchen** sind weiß, später werden sie blaß, gelblichweiß und feinen Nadelstichen ähnlich. Der **Strunk** ist ¼ bis 2 Zoll lang, 1 bis 3 Zoll dick, weiß, unbehaart, mit kleinen Grübchen besetzt, nicht hohl, derb, aber nicht zähe. Der **Samen** ist schmutzig weiß und sehr spärlich. Der schwache **Geruch** ist angenehm; der **Geschmack** ist etwas säuerlich, was sich beim Dünsten verdampft.

Vom September bis Ende November wird er in hochliegenden Fichten- und Tannenwäldern mit sandigem Boden in großer Anzahl und

in dicht beisammenstehenden Familien, doch selten an alten Baumstämmen wachsend, aufgefunden. Er giebt, mit andern Pilzen gemischt, sowohl gekocht als gebraten, eine gesunde und wohlschmeckende Nahrung.

## 12. Sandpilz. Boletus variegatus, nach Fries.

Der **Hut** hat 3 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, später polstrig, uneben und ausgebuchtet. Der **Rand** ist nach unten eingerollt und schließt sich dicht am Strunke an. Die **Röhrchen** sind kurz, braungrün, später ins Rostgelbe übergehend. Die **Oberfläche** ist gelblichgrün, später gelblichrothbraun und mit einem dichten, sammtartigen Filze bedeckt, glatt, trocken, doch bei feuchter Witterung stets etwas kleberig. Das **Fleisch** ist ½ bis 1 Zoll dick, zähe, derb, röthlichgelb, weißlichgelb, blaß möhrenrothfarbig, beim Durchschneiden etwas blau anlaufend. Der **Strunk** ist 1 bis 3½ Zoll lang, ½ bis 1 Zoll dick, nicht hohl, cylindrisch, schlank, gebogen, nach unten knollig, weißlich oder schmutzig gelb gestreift. Das Fleisch gleicht dem Hutfleische, ist nur etwas zäher und faseriger. Am Ende ist dieser Pilz mit einem 2 bis 3 Zoll starken fleischfarbigen Wurzelgeflechte umgeben. Der **Geruch** ist schwach pilzartig, der **Geschmack** angenehm und süßlich. Im Sommer und Herbste ist er in lichten Fichten= und Tannenwäldern, auf sandigem Boden, sowohl einzeln als gesellig, häufig anzutreffen. Er ist völlig unschädlich und giebt, mit andern vermengt und auf die schon bekannte Weise vorgerichtet, gekocht oder gebraten, eine gesunde und wohlschmeckende Speise.

## 13. Suppenpilz. Agaricus oreades, nach Bolton.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist etwas rundlich gewölbt, breitet sich aber später in eine ebene Fläche aus. Der **Rand** ist gebogen, später aufgerichtet und aufgeschlitzt. Die **Oberfläche** ist glatt, glanzlos, röthlichgelb, auch gelbbräunlich. Die **Blätter** sind bräunlich oder schmutzig gelblichweiß, etwas weitläufig und meist zweireihig. Der **Stiel** ist 2 bis 3 Zoll hoch, aufrecht, weißlich und etwas filzig, dabei nicht hohl. Das **Fleisch** ist saftig und weiß. Der **Geruch** und **Geschmack** ist pilzartig und angenehm.

Vom Mai bis October ist er in lichten Waldungen, auf Waldwiesen und in Straßengräben, an Feldrainen u. dergl. sowohl einzeln, als gesellig zu finden. Da sich dieser Pilz vor vielen andern durch seinen gewürzhaften, pilzartigen Geruch und Geschmack auszeichnet, auch leicht verdaulich ist, so wird er gern zu Suppen und Brühen verbraucht. Man benutzt größtentheils nur den Hut von ihm, weil der Stiel nur wenig und dabei sehr zähes Fleisch in sich enthält. In Böhmen wird er häufig an der freien Luft getrocknet, um ihn zum Winterbedarfe aufzubewahren.

## 14. Geelchen, Faltenpilz, Eierpilz. Cantharellus cibarius, nach Fries. Agaricus cantharellus, nach Linné.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist jung halbkugelig gewölbt, wird später faltig, bekommt einen eingerollten oder kräusigen

Rand, ist dabei fleischig, gelappt und ausgeschweift Die **Oberfläche** ist etwas fettig, weißlich, dottergelb und mit einem röthlichen Reife überstreut. Das **Fleisch** ist gelblichweiß, am Rande sehr schwach. Die Falten sind oft $\frac{1}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, rundlich, zart. Die Blätter verzweigen sich nach dem Hutrande zu, von denen die längsten vom Hute bis zur Hälfte des Strunkes hinabgehen. Der **Strunk** ist 1 bis 2 Zoll hoch, nicht hohl, öfters kürzer als der Hut, nach unten etwas schmäler, dabei glatt, dicht, fleischig, gelb, röthlichgelb und röthlich bereift. Der **Geruch** und **Geschmack** ist angenehm und mehlartig, doch dabei etwas scharf, was sich gänzlich durchs Kochen verliert.

Vom Juni bis October findet man ihn in feuchten, schattigen Nadel- und Laubhölzern, auf Waldwiesen u. dergl., meist in Familien zu 60 bis 100 beisammen. Da dieser Pilz etwas zähe ist, so vermeide man beim Einsammeln nicht nur sehr alte Exemplare, sondern koche und bereite ihn gehörig gut, wodurch er selbst für einen schwachen Magen nicht schwer verdaulich wird und überhaupt eine wohlschmeckende Nahrung abgiebt.

Die Zubereitung geschieht auf mehrfache Weise: Man wäscht ihn ab, schneidet ihn in dünne Scheibchen, brüht diese dann mit heißem Wasser ab, darf sie aber nicht lange kochen lassen; oder man dünstet sie mit Butter, Mehl, Zwiebeln, Pfeffer; auch werden sie in Fleischbrühe gekocht, und mit Zusatz von Eidottern, geröstetem Semmel, mit Pfeffer, Sardellen 2c. verspeist. In Böhmen werden sie nicht nur mit Essig, Pfeffer, Salz, Zwiebeln eingelegt, sondern auch getrocknet und für den Winter vortheilhaft für den Haushalt aufbewahrt.

## 15. Ausgeschweifter Stachelpilz. Hydnum repandum, nach Linné.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist polsterförmig, niedergedrückt, ausgeschweift, fleischig, zerbrechlich, auf dem Strunke aufsitzend, nach der Mitte zu eingedrückt; der **Rand** ist umgebogen und tief ausgebuchtet. Die **Oberfläche** ist nackt, etwas schleimig, weißlich, graulich, gelb, fahlgelb, fleischfarbig. Das **Fleisch** ist über $\frac{1}{2}$ Zoll dick, derb, zerbrechlich, weißlich, öfters auch röthlichweiß. Die **Stacheln** sind mit dem Hute gleichfarbig, fleischig, gedrängt, spitzig, zerbrechlich, ungleich lang. Der **Strunk**, weit in den Hut übergehend, ist gekrümmt, rund, gerade, nur höchst selten regelmäßig, derb, weißlich, auch öfters bräunlich angelaufen. Das Fleisch ist saftig, derb, weißlich, nicht hohl. Der **Samen** ist weißlich. Der **Geruch** ist sehr schwach pilzartig. Der **Geschmack** ist etwas scharf, was sich durchs Kochen oder Braten gänzlich verliert.

Er kommt vom August bis November in verschiedenartigem Boden vor und wird sowohl in Laub-, als Nadelholzwaldungen meist gesellig, in zahlreichen Familien beisammen, doch auch einzeln stehend, angetroffen.

Dieser Pilz wird am häufigsten in Belgien, Frankreich und Italien genossen, und stets, gekocht wie gebraten, als eine gesunde, nahrhafte Speise angesehen.

**16. Lauch-Blätterpilz.** Agaricus scorodonius, nach Fries. Ag. alliatus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat $\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, ist gewölbt, wird später flach, ist öfters gestreift. Der **Rand** ist etwas gefaltet und mit Streifen versehen; wird er alt, so ist er ausgebuchtet und in der Mitte vertieft. Die **Oberfläche** ist weißlich, blaßgelb, später etwas röthlichbraun. Die **Blättchen** sind blaßgelblich, auch schmutzig weiß, mehrreihig und nicht dicht. Der **Stiel** ist 1 bis 3 Zoll hoch, schwach, glatt, walzenförmig, rothbräunlich, wenig behaart und meist hohl. Der **Geruch** ist angenehm und der **Geschmack** knoblauchartig.

Er wächst vom Frühjahre bis zum Spätherbste am liebsten auf trockenem Moorboden, an Waldrändern, Waldwiesen, auf Viehweiden und Grasplätzen in sehr zahlreichen Familien beisammen.

Dieser Pilz wird unter die allgemein anerkannt eßbaren gezählt und giebt durch seinen gewürzhaften, knoblauchartigen Geruch den Speisen einen höchst angenehmen Geschmack. Bei der Zubereitung kneipt man den Hut nebst dem obern Theile des Stieles ab, wäscht ihn mit kaltem oder lauwarmem Wasser, verwendet ihn wie die anderen zu verschiedenen Speisen, auch dünstet man ihn, mit anderen Pilzen vermischt, in Butter und Mehl, wodurch man stets eine gewürzhafte und gesunde Nahrung erhält.

**17. Feinfilziger Röhrenpilz.** Boletus subtomentosus, nach Linné Bol. communis, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist gewölbt, kissenförmig, breit, dick und fleischig. Der **Rand** ist etwas eingebogen und ausgeschweift. Die **Oberfläche** ist trocken, matt, filzig, weich, rothbraun, grünbraun, gelbbraun, hell- und dunkelgraubraun; mithin ist die Farbenschattirung sehr veränderlich. Das **Fleisch** ist zart, weiß oder gelblich; nach dem Zerschneiden läuft es etwas dunkelgrünlich an. Die **Röhrenschicht** ist meist so stark als das Hutfleisch und ist dabei schwefel- oder grünlichgelb, später ist es etwas dunkler gefärbt. Der **Strunk** ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick, rundlich, gerade, oft auch gebogen, etwas dick und nach unten knollig, dabei gelblich, gelbbräunlich und länglich, hochroth gestreift. Das **Fleisch** ist etwas mürbe und brüchig, weiß, gelb und röthlich. Der **Samen** ist bräunlich, der **Geruch** apfelartig, der **Geschmack** nur schwach pilzartig.

Dieser eßbare Pilz wächst vom Juli bis November sowohl einzeln, als gesellig in gemischten Waldungen, hauptsächlich auch auf freien, kahlen Plätzen und Anhöhen.

Beim Einsammeln vermeide man die älteren Exemplare, weil sie für einen schwachen Magen nicht zuträglich sind, und lasse sie, mit anderen eßbaren Pilzen gemischt, vorrichten, wodurch sie dann ein gutes und wohlschmeckendes Gericht geben.

## 18. Steinpilz, Herrenpilz. Boletus edulis, nach Bullard. B. bulbosus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 2 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, oft kissenförmig und bucklig. Die **Oberfläche** ist glatt, unbehaart, hell- oder dunkelkastanienbraun, etwas pudrig und nach dem Rande zu ins Graubräunliche übergehend. Der **Rand** ist gebogen, am Strunke angeschlossen; wird er älter, so ist er aufwärtsstehend und ausgebuchtet. Die **Röhren** sind klein, gerundet, weißlich, später gelblichgrau und auch bräunlichgrün. Das **Fleisch** ist ½ bis 2 Zoll dick, zart, derb, weiß und sich gleichbleibend. Der **Strunk** ist 3 bis 6 Zoll hoch, 1 bis 3 Zoll stark, nach unten birnförmig oder knollig verdickt, oft unförmlich, dabei weißlich oder bräunlichgrau gefärbt und nicht hohl. Das Fleisch ist dem des Hutes gleich. Der **Geruch** und **Geschmack** ist schwach, doch lieblich pilzartig.

Vom April bis November findet man ihn am häufigsten nach warmem Regen in Laub- und Nadelholzwaldungen und zwar auf lichten, bergigten, mit Moos und Haidekraut bewachsenen Stellen sowohl einzeln, als in Menge beisammen stehend. Gewöhnlich findet man ihn von Erdschnecken, Käfern u. dergl. benagt. Dieser Pilz gehört im Allgemeinen unter die beliebtesten eßbaren Pilze und wird roh und gedünstet sehr gern genossen. Im Walde wird er mit großer Begier von Hirschen, Rehen und anderem Wilde aufgesucht und verzehrt. Bei der Zubereitung müssen Huthaut, Röhrenschicht und Strunk dünn abgeschält werden, und nun kann man ihn wie den Ziegenbart auf mannigfache Weise zum Genusse herstellen. In Frankreich wird er nicht allein frisch und getrocknet zu verschiedenen Brühen und Salaten, sondern auch noch zu feinem Backwerk verwendet.

## 19. Hoher Blätterpilz, Parasolpilz. Agaricus procerus, nach Scopoli. Ag. colubrinus, nach Bullard.

Der **Hut** hat 6 bis 12 Zoll im Durchmesser, ist eirund, glockig, gewölbt, nach der Mitte erhaben und dabei fleischig. Die **Oberfläche** ist glatt, graubraun, kreisartig geschuppt, was durch die zerrissene, dunkelbraune Oberhaut entstanden ist. Der **Rand** ist einwärts gebogen, wird dieser älter, so ist er ungleich, aufgerichtet und geschlitzt. Die **Blätter** sind weißlich und bräunlichweiß, ungleich lang, doch dabei dicht. Der **Strunk** ist oft 8 bis 14 Zoll hoch, ½ bis ¾ Zoll dick, in den Hut eingesenkt, verstärkt sich nach unten allmälig und bildet am Ende einen ansehnlichen Knollen, auch wird er bald hohl; er hat eine weißbräunliche Farbe. Der Strunk ist mit erhöhten, graubraunen Schuppen besetzt, welche nach unten am sichtbarsten hervortreten. Der **Ring** ist nicht am Strunke angewachsen, daher beweglich, 1 bis 3 Zoll von den Blättern nach unten abstehend, fest, dickhäutig, flockig, innerlich weiß, äußerlich bräunlich gefärbt. Das **Fleisch** des Hutes ist zart, gegen ½ Zoll stark, weiß und trocken. Der **Geruch** und **Geschmack** ist schwach, angenehm und pflaumenmußartig.

Er kommt vom Juli bis Ende September in lichten Nadelhölzern,

an Wald= und Feldrändern, auf Wiesen und Brachfeldern, sowohl einzeln, als gesellig beisammenstehend, zum Vorschein, und zwar am meisten in sandigem Boden.

Dieser Pilz wird ebenfalls zu den eßbaren Pilzen gezählt, doch werden Strunk wegen Zähigkeit, und Blättchen wegen ihres säuerlichen Geschmackes beim Zuputzen weggelassen. Die Zubereitung kann nach Belieben, wie bei den schon angeführten Pilzen, auf verschiedenartige Weise geschehen.

## 20. **Eßbare Stockmorchel.** Helvella esculenta, nach Persoon.

Der **Hut** ist unregelmäßig, gefaltet, kraufig, braun, abwärts zurückgeschlagen, mit dem Strunke verwachsen, wachsartig und zerbrechlich. Der **Rand** ist eingerollt und bildet mit dem Strunke und dem Hute ein Ganzes. Die **Oberfläche** ist von einem Fruchtlager bedeckt, sie ist vielgestaltig, tief gefurcht, breit oder schmal gerippt, selten grubig, braun und schwarzbraun gefärbt. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll hoch, ist eckig, oft mit mehreren Strünken verwachsen, sehr verschieden geformt, glatt, geästet und nach oben mehrfach verzweigt. Er besteht aus drei verschiedenen Fleischschichten, und zwar aus der äußeren Pilzhaut, woran sich die zweite, eine weiße, schließt, und die dritte, die schmutzig weißere, welche fadig ist, vertritt zugleich die Stelle des Markes.

Dieser Pilz erscheint bei feuchter, warmer Witterung in hochgelegenen, schattigen Fichten= und Kieferwaldungen, und zwar auf nackten Plätzen am meisten im April und Mai. Einzeln stehend wird er auch noch im Sommer und Herbste gefunden. Die Stockmorchel wird zu den Faltenpilzen gezählt, ist an Güte und Wohlgeschmack den übrigen Morcheln gleichzustellen, und giebt, gehörig zubereitet, eine sehr gesunde Mahlzeit. In Böhmen, wo er mehr geachtet und benutzt wird, sich auch häufig vorfindet, wird er nicht allein zum Verkaufe auf die Märkte gebracht, sondern wird auch noch außerdem in großen Mengen an der freien Luft getrocknet, und vermehrt nicht nur die Wintervorräthe, sondern bildet auch einen nicht unerheblichen Handelsartikel.

## 21. **Gemeine Speisemorchel.** Morchella esculenta, nach Persoon. Phallus esculentus, nach Linné und Schäffer.

Die **Haube** oder Mütze hat 2 bis 4 Zoll im Durchmesser, ist 1½ bis 4½ Zoll hoch, eiförmig, nach der Mitte abgerundet. Der **Rand** ist einwärts gebogen und mit dem Strunke verbunden. Die **Oberfläche** ist mit unregelmäßigen, mehr oder weniger tief ausgehöhlten Zellen überzogen, deren Boden oft grubig, auch gefaltet erscheint, und ist dabei grau, schwarzgrau, gelblich, ocherbraun oder gelblichgrau gefärbt. Der **Strunk** ist ½ bis ¾ Zoll dick, ist, im Vergleiche zur Haube, groß und weit, öfters aufgeschwollen, selten glatt und gerade, mit unregelmäßigen Erhöhungen bedeckt, außerdem gelblichweiß, mit kleinen, weißlichen, kleinartigen Körnchen bestreut, die durch das Angreifen verschwinden, und dabei noch mit länglichen Falten versehen. Der **Samen** ist sehr zahl=

reich und ochergelblich aussehend. Das **Fleisch** ist an Farbe jedesmal der zunächst sich befindlichen Oberhaut gleich, dabei zart, saftig und zerbrechlich. Der **Geruch** und **Geschmack** ist angenehm pilzartig, doch schwach und unbedeutend.

Im März bis Ende April, zur Zeit, in der die Schlüsselblumen blühen, wächst er häufig in fettem, doch auch in sandigem Boden, unter Laubholz, an trockenen Gräben, in Baumgärten, in gebirgigen Gegenden, in Schluchten u. dergl.

Dieser Pilz wird in ganz Deutschland fleißig eingesammelt, und sowohl frisch, als getrocknet, auf sehr verschiedene Weise zubereitet und verspeist.

## 22. Ritzstielige Morchel. Morchella rimosipes, nach Decandolle.

Die **Haube** hat $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll im Durchmesser und ist gegen $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, olivenbräunlich, spitzig, rundlich, oft zwiebelartig, etwas durchscheinend und zerbrechlich. Die untere Seite der Haube ist mit dem Strunke verwachsen, sie ist weißlich, fein gekörnt, grubig gefaltet und am Strunke angeschlossen. Die Hautrippen sind gerade, rautenartig zusammenlaufend, dünn, lang, schwarz oder braun gerändert. Der Hutrand ist meist etwas aufgeschlagen, schließt sich jung am Strunke an, ist aber im Alter umgeschlagen und aufwärtsstehend. Der **Strunk** ist 2 bis 5 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick, etwas gebogen, rundlich, weißlich, gefaltet, gerippt, mit weißen kleinen Körnchen besäet, wässerig, biegsam, hohl, innerlich bekörnt und nach dem Ende zu sich verjüngend. Der **Geruch** und **Geschmack** zeichnet sich nicht besonders aus und ist etwas schwach pilzartig. Diese Morchel wird überall als eßbarer Pilz genossen und giebt eine gute Speise. Sie ist nur zu finden von Mitte April bis Ende Mai, und zwar gewöhnlich auf fettigem Boden, auf feuchten und sonnigen Stellen, sowie auch unter Laubgesträuchen u. s. w.

## 23. Jungfern-Blätterpilz. Agaricus virgineus, nach Persoon. Ag. niveus, nach Scopoli.

Der **Hut**, $1\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, ist rundlich gewölbt, in der Mitte etwas erhaben, später vertieft. Der Hut enthält wenig Fleisch, ist aber zart und weiß. Die **Oberfläche** ist weißlich, später gelblich, bräunlichweiß, nur bei feuchter Witterung schleimig. Der **Rand** ist einwärts gebogen, etwas ausgeschweift und älter rissig. Die **Blätter** sind saftig, weitläufig, verschieden lang, von denen einige am Stiele hinablaufen. Der **Stiel** ist $1\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll hoch, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, rundlich, gerade, auch gebogen, glatt, fleischig, weiß, nicht hohl. Ist er älter, so wird er ein wenig zähe, faserig, brüchig und öfters auch hohl. Das **Fleisch** ist ebenfalls zart und weiß. Der **Geruch** und **Geschmack** ist nicht unangenehm, etwas schwach pilzartig. Vom September bis Mitte November findet man ihn auf Brachfeldern, Weideplätzen, Waldrändern, in Haiden unter Laubholzsträuchern u. dergl., sowohl einzeln, als in Familien.

In Frankreich wird dieser Pilz, ungeachtet seines geringen Fleischgehaltes, unter dem Namen Mousseron häufig eingesammelt, und auf die schon bekannte Weise sowohl für sich, als auch mit andern Pilzen gemischt, vorgerichtet und als eine gesunde Speise genossen.

## 24. Wohlschmeckender Röhrenpilz. Boletus sapidus.

Der **Hut** hat 3 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist kugelig, gewölbt, wird er älter, so ist er mehr polstrig, wellenförmig, uneben, dabei aber fleischig. Die junge **Oberfläche** ist gelblichgrau, graubraun, die ältere weißlich, gelbbräunlich, dabei trocken und lederartig. Der **Rand** ist jung am Strunke angedrückt, alt öfters in die Höhe gerichtet. Die **Röhren** sind sehr fein und kurz, gelbgrünlich, ältere Exemplare sind olivengrün gefärbt. Das **Hutfleisch** ist zart, saftig, ganz blaßgelb; die gelbe Farbe verliert sich weder durchs Kochen, noch durchs Abtrocknen. Der **Strunk** ist 1½ bis 2½ Zoll lang, niemals hohl, sehr bauchig und dick, doch nach der Röhrenschicht sehr schmal zulaufend. Die **Farbe** ist nach oben blaßgelb, nach unten röthlichbraun, ältere Exemplare werden dunkel, blaßgelblichgrau, nach unten schmutzigweiß. Die Farbe des Hutfleisches ist blaß und dunkelgelb, zart und saftig, nur älter etwas zähe und schwammig.

Der **Geruch** gleicht dem des Steinpilzes; der **Geschmack** ist süßlichangenehm und frischen Haselnüssen ähnlich.

Dieser Pilz kommt zum Vorschein vom Juni bis September einzeln und in großer Menge, in Gräben, unter Laubholz, in Obstgärten, auf Grasplätzen u. s. w. Er wird auf dieselbe Art wie der Steinpilz zubereitet, welchen er an Feinheit und Geschmack noch übertrifft. Er kocht ziemlich in einer halben Stunde ganz weich, ist leicht verdaulich, und die gelbliche Brühe hat stets einen kräftigen, fleischbrühähnlichen Geschmack, weshalb man ihn gern zu verschiedenen Gemüsen und Suppen verbraucht.

## 25. Schaaflöcherpilz. Polyporus ovinus, nach Fries. Boletus ovinus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 5 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist unregelmäßig gestaltet, wellenförmig uneben, mehr oder weniger gewölbt, doch dabei sehr fleischig. Die **Oberfläche** ist trocken, glatt, schuppig, weißlich, graugelblich; wird sie älter, so ist sie graulich, gelbbraun gefärbt. Der **Rand** ist abwärts eingerollt, glatt, ungleichmäßig ausgebuchtet. Die Löcher sind kaum sichtbar, eckig und ungleich geformt. Der **Strunk** ist 1 bis 2 Zoll hoch, ⅓ bis 1½ Zoll dick, nach oben breiter zulaufend, unten etwas knollig, dabei öfters faltig, grubig, krumm und verbogen. Er ist glatt, weißlich, gelblich und bräunlichweiß, am Ende des Knollens hellbraun, nach oben mit feinen Grübchen besetzt, nicht hohl und wenig von Insekten angefressen. Das **Fleisch** ist weißlich, blaß, grünlichgelb, derb, brüchig und etwas faserig. Der **Samen** ist stets weiß. Der **Geruch** ist schwach pilzartig; der **Geschmack** ist nicht unangenehm.

Vom September bis November wächst dieser Pilz in Laub- und Nadelwäldern, meist in sandigem Boden, zwischen Haidekraut in ganzen Gesellschaften beisammen. Dieser Pilz ist allgemein als eßbar anerkannt und giebt eine gesunde und schmackhafte Nahrung, läßt sich gut an der Luft trocknen und für den Winterbedarf aufbewahren. In der Umgegegend bei Dresden wird er sehr häufig in ganzen Gruppen wachsend auf dem Neudörfer Waldreviere, in der Nähe des Hellers, bei dem Dorfe Klotzsche seitwärts vom Schenkhübel, hinter dem Waldschlößchen u. s. w. vorgefunden.

## 26. Anis-Blätterpilz. Agaricus odorus, nach Bullard. Ag. anisatus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 2 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist abgerundet, ausgebogen, glockig; ist er jung, so ist die Mitte erhöht, später ist sie vertieft; — er ist ferner ziemlich fleischig, nimmt aber nach dem Rande zu ab. Der junge Rand ist eingerollt und glatt, der alte ist aufgerichtet, ausgebuchtet und stark verbogen. Die **Oberfläche** ist grünlichgrau, blaßgrünlichgrau, weißlich bereift, älter schmutziger und graugrünlich aussehend. Die **Blätter** sind schmal, ungleich, etwas ausgeschweift, am Strunke meist angewachsen und an demselben herabgehend, brüchig, grünweißlich und blaßgrünlichblau gefärbt. Der **Strunk** ist 1½ bis 4 Zoll lang, ¼ bis ½ Zoll stark, nie hohl, grünlichblau, weißmehlig bereift, welches sich beim Angreifen verwischt, ungleich, gedrückt, uneben, gebogen, nach unten verdickt, mit einem schimmelartigen Gewebe umzogen. Das **Hutfleisch** ist zart, fest, weißlich, später blaßgelblichweiß, wird im Alter bläulichgrün, brüchig und bröcklich. **Geruch** und **Geschmack** ist sehr schwach anisartig, wird bei trockener Witterung aber sehr stark bemerkbar.

Dieser Pilz wächst vom Monate August bis Ende November sehr zahlreich zwischen faulenden Blättern der Laub- und Nadelstreu, in Thälern und Schluchten, in verschiedenen Boden, einzeln und in Menge meist verkrüppelt.

Er gehört zu den eßbaren Pilzen, und läßt sich sowohl wegen seiner Farbe, als auch wegen seines Anisgeruches von den übrigen genau unterscheiden.

In der Nähe von Dresden findet man ihn sehr zahlreich im Fischhäuser Grunde und auf dem Langebrücker Waldreviere.

## 27. Eßbarer Blätterpilz, wilder Champignon. Agaricus campester, nach Linné. Ag. edulis, nach Bullard.

Der **Hut** hat 3 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist glockig, verbogen, ausgebuchtet, später halbkugelig und etwas vertieft. Die **Oberfläche** ist weißlich, sammtartig glatt, bräunlichweiß, später in der Mitte braun, uneben, buckelig und aufgerissen. Der junge **Rand** ist am Strunke fest angeschlossen, nach unten geneigt, etwas ausgebuchtet; im Alter ist er aufwärtsstehend. Die **Blätter** sind dicht, dünn, freistehend, nicht am Strunke angeschlossen, weißlich, gelblich oder blaßröthlich gefärbt.

Der **Strunk** ist $2\frac{1}{2}$ bis 6 Zoll hoch, $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll stark, rund, nach unten schuppig, etwas knollig, hohl, wenig glatt, weißlich, am Fuße gelbbräunlich aussehend. Der **Ring** ist lederartig und dickhäutig; das **Hut**- und **Strunkfleisch** ist weiß, dicht, zart, nimmt aber im Alter eine gelblichbraune Farbe an. Der **Samen** ist dunkelbraun; der **Geruch** und **Geschmack** angenehm, schwach pilzartig. Dieser Pilz wird vom Juni bis November, vorzüglich in fetter Erde, in Laub- und Nadelholzwaldungen, Straßen- und Waldgräben, Gärten, auf Brachfeldern, Viehweiden, vorzüglich, wo sich Pferdedünger befand, sehr zahlreich aufgefunden. Beim Einsammeln verwechsele man ihn nicht mit dem giftartigen, knolligen Wulstblätterpilze, welcher stets weiße Blätter hat, während jener röthliche oder dunkelbraunröthliche besitzt. Er kommt an Güte und Geschmack ziemlich dem gemeinen Champignon gleich, und wird, wie dieser, für den Tisch ebenfalls auf verschiedenartige Weise zubereitet.

## 28. Elfenbein-Blätterpilz. Agaricus eburneus, nach Bullard.

Der **Hut** hat $\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, später gewölbt, wird im Alter in der Mitte vertieft und sogar trichterförmig. Die **Oberfläche** ist gelblichweiß oder graubräunlich, meist mit einem schlüpfrigen Schleime bedeckt, welcher bei trockener Witterung stets noch als fühlbare Fettigkeit bemerkbar bleibt. Der **Rand** ist glatt, abwärts gebogen, im Alter aber etwas aufwärtsstehend. Das **Fleisch** ist zart, weiß, in der Mitte stark, am Rande sehr schwach. Die **Blättchen** sind wachsartig weiß, zart, verschieden lang, nach dem Strunke sich verstärkernd, an dem sie noch etwas hinablaufen. Der **Strunk** ist $2\frac{1}{2}$ bis 5 Zoll hoch, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, walzig, meist gekrümmt und hohl, nach unten bald dick oder spitzig zulaufend, dabei weiß oder gelblichweiß, schleimig, mit kleienartigem Puder bestreut, am Ende mehr ins Gelbe übergehend. Das junge **Strunkfleisch** ist brüchig, das alte zähe und langfaserig. Der **Geruch** und **Geschmack** ist schwach pilzartig. Vom August bis November kommt er stets bei günstiger Witterung einzeln und in zahlreichen Familien in Laub- und Nadelholzwaldungen, in der Haide, auf freien moosigen Plätzen, auch unter Sträuchern u. dergl. vor.

Dieser Pilz wird in Italien unter dem Namen jozzolo sehr viel verspeist und giebt eine reichliche und nahrhafte Mahlzeit. Die Zubereitung ist die allgewöhnliche, nur vermeide man beim Zuputzen die Strünke, weil sie meist zähe sind und für schwache Magen unverdaulich werden. Bei Dresden wächst er am häufigsten in den Waldungen beim wilden Manne, zu beiden Seiten der Königsbrücker und Bautzner Straße, im großen Garten u. s. w.

## 29. Rothgelber, ausgeschweifter Stachelpilz. Hydnum repandum, nach Linné. Hy. medium, nach Persoon.

Der **Hut** ist wellenförmig, geschweift, fleischig und seitwärtshängend. Der **Rand** ist einwärts gebogen und ausgebuchtet. Die **Oberfläche**

ist meist glatt, fettig, gelbröthlich und rothbraun. Die **Stacheln** sind ungleich pfriemenartig, gabelig gespalten, die Spitzen abgerundet, zerbrechlich, blaßröthlichgelb, im Alter bräunlich. Der **Strunk** ist kaum 1 bis 1½ Zoll hoch und 2 bis 3 Zoll lang, dünn, nach oben erweitert, nach unten verengt, nicht hohl, krumm, verbogen, blaßgelblichbraun und nach unten mehr ins Weißliche übergehend. Das **Hut-** und **Strunkfleisch** ist weißlich, gelbröthlich, dabei derb, doch sehr brüchig. Der **Geruch** ist schwach, doch nicht unangenehm; der **Geschmack** ist etwas pfefferartig, was sich durchs Kochen oder Dünsten ganz verliert. Dieser Pilz kommt im August bis Ende October in Laub- und Nadelwäldern vor, und zwar sowohl in fettem, als in sandigem Boden, meist gesellig in größeren Gruppen, doch auch öfters ganz einzeln stehend.

Man kocht oder bratet ihn, benutzt ihn zu Suppen oder verwendet ihn als Zuthat zu verschiedenen Fleischbrühen. Paulet sagt: „Man brühe die abgeputzten Pilze durch kochendes Wasser ab, lasse sie dann im Fette braten, oder in Fleischbrühe kochen, und sie werden eine sehr gesunde und wohlschmeckende Mahlzeit geben."

## 30. Traubiger Keulenpilz, rother Ziegenbart. Clavaria Botrytis, nach Persoon. Clav. acroporphyria, nach Schäffer.

Der **Strunk** ist ungewöhnlich dick, unförmlich, fleischig, gedrückt, knollig und schmutzig weißlich. Das **Fleisch** ist rein weiß, derb und nicht zähe. Den Knollen entsteigen viele fleischige Aeste mit röthlichen Spitzen, die sich vielfach verzweigen, ¼ bis 2 Zoll hoch werden, dem Blumenkohle sehr ähnlich aussehen und nach dem Strunke allmälig ins Weißliche übergehen. Im Herbste findet man ihn auch unter Sträuchern 6 bis 10 Zoll im Umfange und noch größer, durchgehends schön weißlich, oder gelblich gefärbt, weshalb er von einigen Naturforschern irrthümlicher Weise unter dem Namen: „Weiße Bärentatze" dargestellt und beschrieben wird. Sowohl im Frühjahre, als im Herbste findet man ihn häufig unter Eichen und Buchen, auch in gemischten Waldungen zwischen Moos und Haidekraut. Dieser Pilz wird in ganz Deutschland verspeist. Rücksichtlich des Geruches und Geschmackes, sowie der übrigen Eigenschaften, gleicht er dem Ziegenbarte, auch wird er auf dieselbe Weise zubereitet.

## 31. Rauchgrauer Blätterpilz. Agaricus fumosus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 3 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist ziemlich halbkugelig, später ausgebreitet; im Alter ist er in der Mitte ungleich vertieft und dabei fleischig. Der Rand ist eingebogen, im Alter mehr emporstehend, ausgebuchtet und aufgerissen. Die **Oberfläche** ist schwarzbräunlich, im Alter braunschwarz, öfters auch dunkel silbergrau, glatt, fein beschuppt, bisweilen etwas röthlich oder silbergrau glänzend. Das **Fleisch** ist dick, nach dem Rande schwach zulaufend, zart und weißlich. Die **Blätter** sind breit, dreireihig, weitläufig, bauchig, matt weißlich, später gelblichweiß und alt gelblichgrau. Der **Strunk** ist 1½ bis 2½

Zoll hoch, ½ Zoll dick, nie ganz rund, meist schief, ungleich, etwas glatt und gelblich gefärbt. Das **Strunkfleisch** ist brüchig, nie hohl, doch meist von Käfern durchfressen. Der schwache **Geruch** ist meist etwas säuerlich und dumpfig. Der **Geschmack** ist pilzartig, dabei schwach bitter und ebenfalls dumpfig, was sich aber durchs Kochen gänzlich verliert.

Dieser Pilz wird von den Gebirgsbewohnern und Landleuten fleißig eingesammelt, mit andern vermischt und zu einer wohlschmeckenden Mahlzeit verwendet. Er wächst häufig vom August bis November in sandigen Nadelwäldern. In der Umgebung von Dresden findet er sich sehr zahlreich im Blasewitzer und Tolkewitzer Tännich, auf dem Langebrücker Waldreviere u. dergl. einzeln und gesellig in Menge beisammen stehend.

## 32. Rinderröhrenpilz. Boletus bovinus, nach Linné.

Der **Hut** hat ½ bis 4 Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, wellenförmig, ausgeschweift, fleischig, biegsam und manchmal schleimig. Die **Oberfläche** ist etwas glatt und lederartig; jung ist sie blaßgelblich und alt rothbräunlich. Der **Rand** ist eingerollt, hellfarbiger als die Mitte, später aufwärtsstehend und alt trichterförmig. Das **Hutfleisch** ist zart, fest, elastisch, gelblichweiß und öfters auch etwas bläulich. Die **Röhren** sind ungleich lang, blaßgelblich, später grünlich, graubraun; die Röhrenöffnungen sind eckig, ungleich und am Rande sehr klein. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll hoch, ¼ bis ½ Zoll dick, nicht hohl, gelblich und bräunlichgelb, glatt und fest. Das **Strunkfleisch** ist etwas zähe und faserig, dabei blaßgelblich und abwärts bräunlicher. **Geruch** und **Geschmack** sind angenehm und pilzartig.

Dieser Pilz ist allgemein als eßbar bekannt, und die Zubereitung bleibt die gewöhnliche, nur vermeide man bei älteren Exemplaren wegen Zähheit das Strunkfleisch, um sich nicht Magenbeschwerden zu bereiten.

Er wächst sehr häufig im Sommer und Herbste, sowohl in sandigem, als fettem Boden, und zwar in Nadelwaldungen einzeln und in sehr zahlreichen Familien beisammen.

## 33. Kaiserpilz, Kaiserling. Agaricus caesareus, nach Schäffer. Ag. aurus, nach Batsch. Ag. aurantiacus, nach Bullard.

Dieser Pilz entsteigt der Erde in Gestalt eines weißen Eies, welches oft zur Größe eines Gänseeies heranwächst. Endlich durchbricht er die Hülle, und nun sieht man einen Theil der rothen Hautoberfläche hervorleuchten. Allmälig tritt nun die ganze halbkugelige Gestalt des Hutes hervor, gewöhnlich noch einige weiße Fetzen von der Eihülle auf sich habend, welche sich später durch Luft und Regen verlieren. Er ist zuerst glockenförmig gestaltet, glatt, glänzend, schön orangenroth gefärbt, am Rande linienartig gestreift. Die **Blätter** sind mit einer zarten Haut überzogen, sind dick, blaßgelblich und später schwefelgelb gefärbt. Der **Strunk** ist 4 bis 6 Zoll hoch, ¾ bis 1 Zoll dick, gefüllt, walzig, blaßgelb, mit abwärtshängendem, gelblichem Ringe und mit einer nicht

unbedeutenden weißen Wulst versehen. **Geruch** wie **Geschmack** ist lieblich und angenehm und gleicht dem türkischen Hollunder (Fyringa), welche Aehnlichkeit sich hauptsächlich erst durchs Dünsten entwickelt.

Dieser Pilz wird vorzugsweise nur in südlichen Gegenden Deutschlands, ferner in den Rheingegenden u. dergl., in Nadel- und Laubhölzern, Weinbergen, auf Waldplätzen u. s. w. im Juni bis October angetroffen.

Die Zubereitung ist nach Paulet folgende: Oberhaut und Strunk werden von ihm weggenommen, der Hut umgekehrt gebraten, und seine Höhlung mit gewürzhaften Kräutern, Brodkrumen, Zwiebeln, Pfeffer, Salz u. dergl. angefüllt und mit Olivenöl begossen. Dieser Pilz war schon bei den alten Römern bekannt, die ihn den Fürsten der Schwämme nannten und als Leckerbissen betrachteten.

### 34. Knollige, wohlschmeckende Trüffel. Tuber cibarium, nach Sibthorp. Lycoperdon Tuber, nach Linné.

Die Trüffel ist ein runder, dichter, zackiger Pilz, ohne Wurzeln, Stiele und Blätter, deren Entstehung jetzt noch ein unauflösliches Räthsel ist, indem sie nur unter der Erde wächst. Ihr starker Geruch erleichtert das Aufsuchen. Diese Trüffeln sind in Bezug auf Gestalt, Größe und Farbe sehr verschieden, denn die meisten haben die Größe einer länglich mittelmäßigen Kartoffel, und sind erdfarbig, weiß, schwärzlich und inwendig scheckig oder marmorirt, weßhalb Bullard vier Arten unterscheidet. Diejenigen, welche inwendig weißlich sind und einen knoblauchartigen Geruch haben, werden für die besten gehalten; hingegen die alten, wurmstichigen oder fauligen haben meist ein schwärzliches Ansehen. Sie kommt fast in allen europäischen Ländern vor, sogar in Lappland, auch in Asien und Afrika, am liebsten in Laubwaldungen unter Eichen, Buchen und Kastanien, sollen sich aber verlieren, sobald der Baum abgehauen wird. Auch unter Wachholdersträuchern, in Weinbergen und selbst in Getreidefeldern unter Stoppeln wachsen die Trüffeln. In Italien und im südlichen Frankreich sind sie vorzüglich häufig. In Deutschland werden sie im Thüringer und im Wester-Walde und in den ganzen Rheingegenden häufig vorgefunden. Man richtet Hunde und Schweine ab, die sie, durch ihren feinen Geruch unterstützt, aufspüren. Den Schweinen wird ein Ring um die Nase gelegt, damit sie nur wühlen, aber nicht fressen können. Auch ohne Hülfe dieser Thiere kann man diese Trüffel im Sommer finden. Es entsteht nämlich aus dem Wurme, der sie sticht, eine blaue, fast violetfarbene Fliege (Trüffelmücke) von mittler Größe, welche sich stets an den Orten aufhält, wo Trüffeln liegen. Die Trüffeln werden zu den Leckerbissen gezählt, und jetzt noch wird das Pfund mit 1 bis 3 Thlr. bezahlt. Schon bei den Alten waren sie sehr beliebt. Zum Versenden in fremde Länder werden sie getrocknet oder in Olivenöl gelegt. Die frischen haben vor den getrockneten einen großen Vorzug. Jene sind es, die das Speisezimmer mit dem lieblichsten Geruche erfüllen. Man benutzt sie vorzugsweise zu Suppen und Saucen, um diese wohlschmeckender zu machen.

# II. Abtheilung.

## Verdächtige, nicht eßbare Pilze. Fungi suspecti.

### 1.*) Mennigrother Blätterpilz. Agaricus miniatus, nach Fries. Ag. flammeus, nach Scopoli.

Der **Hut** hat ½ bis 2 Zoll im Durchmesser, ist glockig, carmin- oder mennigrorh, etwas glänzend, dünnfleischig, schleimig, gelblich gestreift, im Alter ausgebreitet. Die **Blätter** sind gelb, nach dem Rande zu röthlich, dabei dicht, ausgeschweift und die längsten am Stiele angewachsen. Der **Stiel** ist ¾ bis 2¾ Zoll hoch, rundlich, öfters auch breit gedrückt, dabei schön roth, später blaßgelb und blaßrosa gestreift. Das **Fleisch** ist gelb oder grünlichgelb, geht nach dem Rande zu ins Ochergelbe über und ist innerlich größtentheils hohl. Der **Geruch** und **Geschmack** tritt sehr hervor. Dieser Pilz ist weder verdächtig, noch eßbar, und wird vom August bis September, gewöhnlich einzeln stehend, in moosigen Waldwiesen u. dergl. angetroffen.

### 2. Filziger Stachelpilz. Hydnum tomentosum, nach Linné. Hydn. cyathiforme, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist platt, etwas trichterförmig, zuweilen auch ganz flach geformt. Die **Oberfläche** ist feinfilzig, nach der Mitte zu stärker filzig, schuppig und am dunkelsten gefärbt, ist nach dem Rande zu mit mehreren hellern und dunklern, rostgelbbraunen Kreisen bezeichnet, am Rande selbst weißlich, mehr oder weniger ausgebuchtet und gefaltet. Die junge Oberfläche ist meist ganzrandig, die alte ist umgebogen und, gleich dem Stiele, leder- und korkartig. Die **Stacheln** sind kurz, weißlich und am Stiele herablaufend. Der **Stiel**, ½ bis 1½ Zoll hoch, ist glatt, glänzend, bräunlichgrau, und es sind oft auf der häutigen Oberfläche des Hutes zwei oder mehrere mit einander verwachsen. Dieser Pilz ist nicht verdächtig, sondern ist nur wegen seiner leder- oder korkartigen Substanz nicht genießbar. Der **Geruch** ist schwach heuartig. In den Herbstmonaten steht er oft in Laub- und Nadelwaldungen meist gesellig beisammen. In der Umgegend von Dresden ist er am häufigsten sowohl in den Kieferwaldungen an der Königsbrücker und Radeberger Straße, als auch bei Findlaters vorzufinden.

*) Vergleiche die unter denselben Nummern stehenden Pilze auf Tafel II.

### 3. Einfacher Stengelpilz. Clavaria ericetorum; Cl. argillacea, nach Persoon.

Die **Höhe** dieses Pilzes beträgt 1 bis 5 Zoll; er ist keulenförmig, unten schwach, wird aber nach oben bedeutend stärker; er ist ferner etwas breit gedrückt, länglich gefurcht und bildet zuweilen Nebenäste. Die **Oberfläche** ist glatt, rundlich, gelb oder weißlichgelb und an den Spitzen bräunlich gefärbt. Das **Fleisch** ist nur in geringer Menge vorhanden, ist faserig, gelblichweiß, später sieht es schmutzig gelblichweiß aus. Der **Geruch** und **Geschmack** ist sehr schwach. Dieser Pilz ist nicht schädlich, doch wird er wegen seines zähen und faserigen Fleisches nicht genossen. Anfangs October bis Ende November ist er häufig in Nadelhölzern zwischen Haidekraut, Moos oder niedrigem Grase einzeln, doch meist in Familien wachsend, vorzufinden.

### 4. Der Papageipilz. Agaricus psittacinus, nach Schäffer. Ag. chamaeleo, nach Bullard.

Der **Hut** hat ½ bis 3 Zoll im Durchmesser, ist glockenförmig, breitet sich aber im Alter mehr aus; er ist ferner in der Mitte erhaben und abgerundet. Die **Oberfläche** ist blaß goldgelb, nach dem Rande zu spangrünlich angelaufen, auch öfters grün und gelblich, grün und weiß, rosa und grün, rosa und gelb, gelb und weiß u. s. w. gefärbt. Im Allgemeinen ist er etwas glänzend, schleimig gefurcht; im Alter ist er aufgerissen und weißlich ausgebleicht. Das **Hutfleisch** ist schwach und dabei weißlich aussehend. Die Blättchen sind dreireihig, nach außen röthlichgelb, nach innen grünlich gezeichnet. Der **Stiel** ist schwach, 1½ bis 3½ Zoll hoch, rundlich, gebogen, nach unten stark, nach oben sich verjüngend, meist hohl, dabei glatt, unterhalb der Blätter schön grünspangrün und nach unten blaßgelb anzusehen. Das Strunkfleisch ist an Farbe dem Hutfleische gleich.

Man findet ihn vom September bis November auf freien Grasplätzen, Waldwiesen u. dergl., einzeln und gesellig, doch nicht eng beisammen stehend.

### 5. Kegeliger Blätterpilz. Agaricus conicus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat ½ bis 2½ Zoll im Durchmesser, ist glockenförmig, später ausgebreitet und nicht sehr fleischig. Der **Rand** ist faltig, etwas ausgebuchtet und gestreift. Die **Oberfläche** ist meist schleimig, lebhaft mennigroth, nach dem Rande zu carmoisinroth, ältere Exemplare sind dunkelrothbraun gefärbt. Die Blättchen sind gelb, dicht, mehrreihig, nicht angewachsen und färben beim Zerdrücken saffrangelb. Der **Stiel** ist 1 bis 2½ Zoll hoch, rundlich, gestreift, gewöhnlich hohl, goldgelb; wird er älter, so ist er mehr grünlichgelb aussehend. Das **Fleisch** ist saffranfarbig, durchscheinend, im Stiele mehr weißlichgelb, nach dem Rande zu dunkler und wird durch Verletzung oder Druck sogleich schwärzlich. Vom Mai bis October wächst er, meist einzeln stehend, auf moosigen Waldwiesen, in Birkenanlagen, zwischen niedrigem Grase der Straßengräben u. dergl. Er ist wegen seiner schönen Farbe sehr auffällig und leicht wahrzunehmen.

## 6. Röthlicher Blätterpilz. Agaricus rutilans, nach Schäffer.

Der **Hut** hat ½ bis 5½ Zoll im Durchmesser, ist gewölbt mit rundlich erhabener Mitte; im Alter erweitert er sich und ist kissenförmig. Der **Rand** ist eingerollt, später etwas ausgebuchtet. Die **Oberfläche** ist mattgelblich und besitzt einen rothbraunen feinschuppigen Ueberzug, welcher später ochergelb wird und durchs Ausbleichen ins Schmutzigweiße übergeht. Das **Fleisch** ist derb, von der Oberhaut leicht trennbar, ochergelb und wird nach der Mitte zu etwas hell. Die **Blättchen** sind breit, meist dreireihig, von welchen die längsten bis zum Strunke reichen. Der **Strunk** ist 1 bis 2 Zoll lang, ¼ bis 1 Zoll stark, gekrümmt oder gerade und verjüngt sich nach oben etwas, nach unten wird er schwach knollig, zunächst unter den Blättchen blaßgelblich, abwärts mehr röthlichgelb, um die Mitte ist er carmoisinroth und nach unten wiederum blaßgelblich geziert. Das **Strunkfleisch** ist gelb, nach der Mitte weißlich, am Rande dunkler, dabei derb und schwammig. Der **Geschmack** und **Geruch** ist sehr schwach pilzartig.

Da dieser Pilz sehr wenig vorkommt, schwer zu verdauen ist, auch leicht Verwechselungen eintreten können, so erscheint es rathsam, ihn unter die nichtgenießbaren Pilze zu zählen.

In Laub- und Nadelholzwaldungen, auf lichten Stellen in der Nähe von Buchen wird er vom August bis October einzeln, öfters auch mehrere beisammen stehend, aufgefunden.

## 7. Riesen- oder Löcherpilz. Polyporus giganteus, nach Fries. Boletus mesentericus, nach Schäffer.

Dieser Pilz hat einige Zoll bis mehrere Fuß im Durchmesser, ist rundlich gewölbt, fleischig und geht meist in Gestalt eines lateinischen S. in dem Strunke über. — Im Sommer 1840 wurde im königl. großen Garten bei Dresden eine Gruppe von diesem Pilze aufgefunden, von denen der oberste 1 Elle 14 Zoll im Durchmesser hatte. Die **Oberfläche** ist blaßgelblichbraun, mit dunklen, faserig-flockigen Schuppen, in unregelmäßigen Kreisen bestehend, besetzt. Der **Rand** ist glatt, matt glänzend und abwärts eingerollt. Die Löcher sind blaß ochergelb und gehen nach dem Strunke herunter. Der **Strunk** ist 1 bis 1½ Zoll dick, nach unten verstärkert er sich allmälig gegen 2 Zoll und wird knollig. Das **Hutfleisch** in der Mitte ist mehrere Zoll dick, nimmt nach dem Rande zu ab, ist faserig, brüchig; im Alter wird er zäher und lederartig. Das **Hut** und **Strunkfleisch** ist weißlich und nach den Rändern zu blaßgelblich braun; der **Samen** ist zahlreich und rein weiß gefärbt. Der **Geruch** und **Geschmack** ist faulig und unangenehm.

Dieser Pilz wächst ziemlich langsam, ist lange ausdauernd, vertrocknet zuletzt gegen den Herbst, wird schwarz und gewinnt dann oft das Ansehen, als wäre er verkohlt. Wegen seiner Zähigkeit ist er zum Genusse nicht zu empfehlen. — Vom Frühjahre bis zum Herbste wächst er an den Stämmen der Laubbäume, mehrentheils an Buchen und Linden, gewöhnlich in Familien von 10 bis 25 Exemplaren beisammen stehend.

## 8. Glänzender Blätterpilz. Agaricus splendens, nach Persoon.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist dünnfleischig, kugelig und später halbkugelig gewölbt. Der **Rand** ist dünn, unterwärts eingebogen; die Ringhaut ist mit dem Stiele verbunden, ist glatt, gewöhnlich ausgebuchtet, scheinbar gefurcht und später aufwärts gebogen. Die **Oberfläche** ist rein weiß, matt, nur bei feuchter Witterung mit einem firnisartigen Schleime überzogen und älter blaßgelbbräunlich gefärbt. Die **Blättchen** sind breit, weitläufig, stark, nach dem Rande spitzig zulaufend, nach dem Stiele zu ausgeschweift und an demselben herabgezogen. Der **Stiel** ist 1 bis 3 Zoll hoch, nicht sehr stark, nie hohl, gerade oder krumm, walzig, nach unten fein filzig und knollig verdickt. Der **Ring** ist häutig zurückgeschlagen, zuweilen aufrechtstehend und gewöhnlich nur kurze Zeit ausdauernd. Das **Hut-** und **Strunkfleisch** ist weiß und fest; so lange es jung ist, ist es brüchig; im Alter wird es zähe, später wird es ganz mürbe und geht von unten herauf ins Bräunliche über. **Geruch** und **Geschmack** sind gewöhnlich dumpf und säuerlich.

Man findet diesen Pilz in Familien an Buchenstämmen, wo die Rinde aufgeritzt ist, auch an alten Stöcken u. dergl., meistentheils unten mit den Stielen dicht an einander stehend, die manchmal gänzlich mit einander verwachsen sind.

## 9. Pfefferpilz. Agaricus piperatus, nach Scopoli. Ag. amarus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 2 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist jung rundlich erhaben, später ist er grubig vertieft und gestaltet sich im Alter trichterförmig. Der junge **Rand** ist unterwärts gebogen, der ältere ist ausgebuchtet und öfters geschlitzt. Die **Oberfläche** ist glatt, nicht filzig, weißlich und sieht im Alter graulich- oder bräunlichweiß aus. Die **Blätter** sind dicht, schmal, meist zweispaltig, weißlich gelb und laufen am Strunke herab. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll lang, oft 1 bis 1¼ Zoll dick, walzig, gerade, unter der Mitte etwas angeschwollen, ganz unten gewöhnlich etwas schwächer, nicht hohl und dabei weiß- oder röthlichgelb gefärbt. Das **Hut-** und **Strunkfleisch** ist fest, dick, weißlich; die Milch ist weiß, pfefferartig und bitter. Der **Geruch** ist schwach säuerlich; der **Geschmack** ist stark pfefferartig.

Im September und October kommt er einzeln stehend am häufigsten in Buchenwäldern vor, seltener in Nadelholzwaldungen.

Da dieser Pilz kein wohlschmeckendes Gericht giebt, sondern bitter und schwer zu verdauen ist, auch nach dem Genusse heftige Leibschmerzen verursacht, so ist es rathsamer, ihn ganz zu meiden.

## 10. Blaugrüner Blätterpilz. Agaricus aeruginosus, nach Curtis.

Der **Hut** hat 1½ bis 3 Zoll im Durchmesser, ist fleischig, rundlich, später halbkugelig gewölbt; im Alter ist er etwas ausgebreitet und der

Rand aufwärts gerichtet. Die **Oberfläche** ist glatt, klebrig; später wird sie trocken und springt auf, ist dabei grünlichblau, blaugrün; im Alter ist sie ausgebleicht und erscheint schmutziggrün. Die Oberhaut löst sich vom Hutfleische leicht ab. Das **Hutfleisch** ist weiß, zart, wird im Alter schwammig, ziemlich dick, doch nach dem Rande zu sehr schwach. Die **Blättchen** sind meist dreireihig, hell- oder dunkelzimmtbraun, und die längsten ziehen sich am Stiele herab. Der **Strunk** ist 2 bis $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, oft gegen $\frac{1}{2}$ Zoll dick, nicht hohl, größtentheils gerade, doch bisweilen auch gebogen, nach unten verschieden dick und am Ende mit kleinen Wurzelfasern besetzt. Außerdem erscheint derselbe von den Blättchen aus abwärts glatt und bläulichweiß, doch von der Stelle an, welche den Rand durch die Haut des Velums früher verband, krausenartig mit den Ueberresten dieser Haut in Gestalt von Schuppen besetzt, welche nach unten immer kleiner werden und sich gänzlich verlieren. Das junge **Strunkfleisch** ist weiß, bläulich, das ältere bräunlichweiß oder gelblich, etwas faserig und brüchig. Der **Samen** ist röthlichbraun. Der **Geschmack** wie der **Geruch** ist unbedeutend.

Im October und November findet man ihn unter Laubhölzern, so wie in Gärten, doch niemals in Menge beisammen stehend.

## 11. Bekörnter Blätterpilz. Agaricus granulosus, nach Batsch und Persoon.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist fleischig, rundlich, halbkugelig, später ist der Hut nach der Mitte flach erhaben. Die **Oberfläche** ist rothbraun, trocken und mit feinen Körnchen besetzt. Der junge **Rand** ist eingebogen, der ältere etwas ausgeschweift und nur selten aufgerichtet. Die **Blättchen** sind weiß und blaßgelblich weiß, dicht, mehrreihig; die jungen Blättchen sind blaßgelblichweiß, die älteren mehr weißlich, dabei breiter, als das Hutfleisch und laufen nach dem Rande etwas schmäler zu. Der **Stiel** ist $\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, ist nicht hohl, rundlich, gerade oder gebogen, ist von den Blättchen bis zur Krause glatt, ist hier schwächer, als weiter unten und dabei graulich blauroth; die Krause ist nach innen weiß, nach außen rothbraun gefärbt und mit kleinschuppigen Flocken geziert, welche abwärts kleiner werden und sich ganz unten verlieren. Der Stiel erscheint von der Krause an nach unten und zwar wegen der Beschuppung viel stärker, als oberhalb. Das junge **Velum** ist nach außen blaßröthlichbraun, nach innen weißlich, deckt früher die Blättchen, später trennt es sich und bildet den krausenartigen Ring am Stiele. Das junge **Hut**- und **Strunkfleisch** ist blaßgelblichbraun und dabei zart; das ältere ist weißlich und wird mürbe. Der **Geruch** wie der **Geschmack** ist sehr schwach pilzartig. Seinen Eigenschaften nach ist dieser Pilz nicht verdächtig, doch da er höchst selten vorkommt, so erscheint es nicht rathsam, ihn als genießbar zu empfehlen.

In Herbstmonaten wächst dieser Pilz in Nadelhölzern, an Bergabhängen, in Schluchten u. dergl., größtentheils im sandigen Boden, einzeln sowohl, als auch mehrere beisammen stehend.

## 12. Hollunderpilz, Judasohr, ohrförmiger Lappenpilz.
Exidia Auricula Judae, nach Fries.

Die Breite dieses Pilzes beträgt 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, die Höhe 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll; er ist verschiedenartig geformt, meist abgerundet und napfartig ausgehöhlt. Ist dieser Pilz ausgewachsen, so ist er lappen- oder ohrenartig gestaltet. Die junge **Oberfläche** ist bräunlich graubraun, die ältere gelblich oder röthlichbraun, glatt, glänzend und mit verzweigten warzenähnlichen Erhöhungen besetzt. Die Unterfläche ist mit einem braun- oder grünlichgrauen feinen Filze bekleidet, welcher bei einer Abart öfters auch fehlt, dabei seidenartig weich und mit kleinen Adern durchzogen ist. Dieser Pilz ist weich, gallertfleischig und leicht trennbar; läßt man ihn aber eintrocknen, so zieht er sich sehr zusammen, wird grauschwarz, spröde und zerbrechlich. Der **Geruch** wie **Geschmack** ist säuerlich süß, was sich aber nach dem Trocknen gänzlich verliert.

Der Hollunderpilz wurde sonst bei Hals- und Augenentzündungen angewendet, indem man ihn in Milch oder Wasser kochte und so als zusammenziehendes und kühlendes Hausmittel, doch stets ohne großen Erfolg, gebrauchte.

Man findet ihn gegen Herbst an Baumstämmen der Laubhölzer u. dergl. einzeln und in Menge beisammen.

## 13. Amethystfarbiger Blätterpilz. Agaricus laccatus, nach Scopoli.

Der **Hut** hat $\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll im Durchmesser, ist jung gewölbt, später kissenförmig, auch manchmal glockenförmig, im Alter breit mit eingedrückter Mitte und meist verbogen. Die **Oberfläche** ist glatt, amethystfarbig, später mehr violet, alt röthlich, bläulichgrau, selbst ins Röthlich-Graubraune übergehend. Von diesen Färbungen finden sich öfters mehrere zugleich auf einer Hutfläche, was von dem Standorte oder von der Witterung abhängig ist. Der **Rand** ist zuerst glatt und einwärts stehend, später ist er verbogen, aufgeschlitzt und aufgerichtet. Das **Fleisch** ist weißlich, röthlich oder blauröthlich weiß. Die **Blättchen** sind nicht sehr dicht; sie sind ferner mehrreihig, gablig, die längsten am Stiele angewachsen, der Farbe des Hutes gleich und sehen im Alter auch ganz weißlich violetgrau aus. Der **Stiel** ist 3 bis 5 Zoll hoch, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, selten gerade, äußerlich fein geschuppt, mit dem Hute gleichfarbig, nur nach unten weißlich oder blaßgelblichbraun geziert und gewöhnlich hohl. Das **Strunkfleisch** ist blaßröthlich- oder graulichweiß, wird nach dem Rande zu dunkler, ist jung zart, wird im Alter schwammig und faserig. Der **Geruch** wie der **Geschmack** ist sehr gering.

Im Sommer wie im Herbste wird er in Laub- und Nodelholzwaldungen zwischen der Laubstreu, auf moosigen Wiesen, Grasplätzen u. dgl. gefunden.

## 14. Wohlriechender Löcherpilz, Anispilz. Polyporus suaveolens, nach Fries.

Der **Hut** sitzt ohne Strunk einzeln oder mehrere beisammen an Weiden oder andern Baumstämmen fest. Gestalt und Größe ist sehr verschieden,

meist halbkreisförmig, oben gewölbt, hat 2 bis 5 Zoll im Durchmesser und ist gewöhnlich 1 bis 2 Zoll dick. Findet man zuweilen mehrere mit einander verwachsen, so nehmen sie dann einen zwei- bis dreimal größern Umfang ein. Die **Oberfläche** ist fast horizontal und wenig gepolstert; sobald sie noch jung ist, so ist sie glatt und mit einem feinen Filze bekleidet, wird sie älter, so ist sie rauh, warzig, glanzlos, weißgelblich und geht endlich ins Gelbbraune über. Die junge Substanz ist weich und fleischig, die alte hingegen fest, zähe und korkartig. Die untere Fläche ist aus langen Röhren gebildet, deren Oeffnungen sehr unregelmäßig sind und bald rundlich, eckig und dabei weiß oder weißlichbraun erscheinen. Der **Geruch** ist angenehm säuerlich und gleicht dem des Sternanis, was sich selbst durchs Trocknen nicht verliert, wodurch er auch leicht von andern ähnlichen Pilzen genau unterschieden werden kann. Der **Geschmack** hingegen ist schleimig, herbe, bitter und unangenehm. In der Vorzeit wurde dieser Pilz, zwar ohne großen Erfolg, sowohl gegen die Lungensucht, als auch zum Vertreiben der Motten angewendet.

Da dieser Pilz sehr zähe und von höchst bitterem Geschmacke ist, so fällt es Niemand ein, ihn zu genießen. — Im Spätherbste bis zum Winter kommt er an alten Weidenstämmen vor und stirbt im Frühjahre mit eintretender Wärme wieder ab, oder wird von Insekten zernagt.

### 15. Wohlriechender Stachelpilz. Hydnum suaveolens, nach Scopoli. Hy. pullum, nach Fries.

Der **Hut** hat 2 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist, so lange er jung ist, schmal, mit stumpf abgerundeter Spitze, dann keulenartig gestaltet, wird später kissenförmig, polstrig, und zeigt sich, nachdem er ganz ausgewachsen ist, gewöhnlich in der Mitte trichterförmig vertieft. Die **Oberfläche** ist klein warzig, am Rande weiß, nach der Mitte zu blaßochergelb, doch die Mitte selbst splitterig, körnig und dunkelbraun hervortretend. Der **Rand** ist stark, rund, wird später schwächer, die Mitte ist bandartig weiß eingefaßt, ungleich und vielfältig ausgebuchtet. Die **Stacheln** sind nicht lang, sind an der Spitze abgerundet und herablaufend, vom Rande aus ganz kurz und nehmen herunterwärts bis znm Strunke sehr zu; sie sind ferner einwärts gekrümmt, bläulichweiß und werden im Alter graubläulichweiß oder aschgrau gefärbt. Der **Strunk** ist meist kurz, nicht selten über 2 bis 3 Zoll hoch, schwärzlich, rothblau oder grünlichblau. Er ist durchgehends sehr zähe, leder- oder korkartig, weißlich oder blaßocherfarbig, nach unten mit bandartigen wellenförmigen, dunkel gefärbten Linien unregelmäßig geziert. Die kleinen wellenförmigen Bogen bilden über die ganze Breite des Durchschnittes wiederum einen Bogen, wodurch das Ganze ein amethystartiges Ansehen empfängt. **Geruch** wie **Geschmack** sind nur sehr schwach pilzartig und dumpfig.

Der Stachelpilz ist wegen der Zähigkeit seines Fleisches zum Genusse nicht einladend, obgleich er keine giftigen oder schädlichen Bestandtheile enthält. Durch sein schnelles Wachsthum werden öfters alle anliegenden Gegenstände, z. B. Aestchen, Nadeln, Blätter u. dergl. in die Pilzmasse aufgenommen und verwachsen mit derselben, wodurch er ein höchst malerisches Ansehen erhält.

Vom Juni bis August sieht man ihn in Nadelholzwaldungen, auf feuchten, schattigen Stellen, hauptsächlich nach einem warmen Regen, zwischen hohen Moosarten hervorragen.

## 16. **Süßlicher Milchblätterpilz.** Agaricus subdulcis, nach Bullard.

Der **Hut** hat ½ bis 4 Zoll im Durchmesser, ist jung rundlich erhaben, flach, ausgebuchtet, wird später vertieft, gebuckelt und trichterförmig ausgeschweift. Die **Oberfläche** ist trocken, rothbraun, gelb- oder graubraun gefärbt. Der **Rand** ist in der Jugend am Strunke angeschlossen, später einwärts gebogen, dann mehr ausgebuchtet und aufwärts gerichtet. Die **Blätter** sind blaß ochergelb, auch röthlich, dicht, dünn, mehrreihig, gegabelt, die längsten am Strunke angeheftet und laufen theilweis an demselben herab. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll hoch, ¼ bis ½ Zoll dick, glatt, meist gekrümmt, oben stärker als unten, nicht hohl und etwas bläßer, als die Hautfarbe.

Das **Fleisch** ist zuerst derb, dann brüchig, blaßgelblich, röthlich und nach der Seite des Strunkes etwas dunkler aussehend. **Geruch** und **Geschmack** sind etwas schwach süßlich pilzartig. Obgleich mehrere Naturforscher diesen Pilz nicht für giftig halten, so erscheint es doch rathsam, ihn zu meiden, weil er sehr leicht mit ähnlichen schädlichen Arten verwechselt werden kann. Vom Juli bis September wird er auf feuchten Stellen, einzeln und mehrere beisammen stehend, in Buchen-, Eichen- und Nadelwäldern vorgefunden.

## 17. **Schwarzfilziger Blätterpilz.** Agaricus atrotomentosus, nach Batsch.

Der **Hut** hat 2 bis 8 Zoll im Durchmesser, ist fleischig, rundlich erhaben und ruht selten auf der Mitte des Strunkes, wird später kissenförmig, ist in der Mitte eingedrückt und gestaltet sich trichterförmig. Die **Oberfläche** ist roth- oder schwarzbraun, dabei trocken und rissig. Der **Rand** ist einwärts gerollt und im Alter ausgebuchtet. Die **Blätter** sind mehrreihig, dünn, verästet, nach der Mitte zu am breitesten, nach dem Rande zu spitzig und blaß ochergelb gefärbt. Der **Strunk** ist 2 bis 3 Zoll lang, nicht hohl, gerade oder gebogen, und ist mit einem feinen dunkelbraunen oder schwarzen Filze überzogen. Das junge **Hut-** und **Strunkfleisch** ist gelblich weiß, derb, zart, wird später etwas dunkler und im Alter schmutzig röthlich, ist dabei trocken und korkartig. **Geruch** wie **Geschmack** sind etwas säuerlich und pilzartig. Wegen seines zähen und trocknen Fleisches ist er nicht zum Genusse zu empfehlen.

Dieser Pilz erscheint vom Juli bis Ende October, zwar nicht sehr häufig, an alten Baumwurzeln der Laub- und Nadelhölzer sowohl auf fettigem, als sandigem Boden.

## 18. **Gichtmorchel oder Eichelpilz.** Phallus impudicus, nach Linné.

Der **Hut** ist 2 bis 4 Zoll hoch, 1½ bis 2 Zoll breit, wird bei günstiger Witterung und gutem Boden noch bedeutend vollkommener,

macht sich namentlich durch seine Größe, sowie durch seine grüne Hutfarbe und häßlich riechenden Schleim bemerkbar, wodurch er sehr leicht von der eßbaren Morchel zu unterscheiden ist. Der eiförmige Wulstkörper, aus welchem der Pilz herauswächst, ist hohl und besteht aus verschiedenen Häuten, von welchen die äußere erst gleich, glatt und ausgespannt, fest, lederartig, dick, feinpunktirt, gelbröthlich, schmutzigweiß, die innere dünn, glatt, glänzend und weiß erscheint. Zwischen diesen beiden Häuten befindet sich eine 2 bis 3 Messerrücken starke bernsteinfarbige, gallertartige, glänzende Masse, welche sich leicht von beiden Häuten abschält und sich im Wasser auflöst. Der **Geruch** ist höchst widrig, cadaverartig, dagegen bei noch unentwickelten beim Durchschneiden nur scharf rettigartig. Der **Geschmack** ist roh, etwas rübenartig.

Die Entwickelung dieses Pilzes geht nur langsam vor sich; denn von seinem Erscheinen als Ei, das dem Mohnsamen an Größe gleich ist, bis zu seinem vollendeten Wachsthume bedarf derselbe eine Zeit von 2 bis 4 Monaten; von da, zu welcher Zeit das Ei aus der Erde hervorbricht, bis zum völligen Platzen über eine Woche. Strunk und Hut gelangen gewöhnlich innerhalb eines Tages zur vollständigen Entwickelung. Beim Durchlaufen dieser Entwickelungsstadien hängt jedoch sehr viel von der größern oder geringern Begünstigung des Bodens und der Witterung ab. Nach erreichtem vollständigem Wachsthume hält sich der Pilz noch einige Tage, dann fällt der Strunk um und das Ganze geht in Verwesung über.

Er wächst vom August bis September in Wäldern und Sträuchern, besonders unter Haselbüschen nach einem warmen Regen auf verschiedenem Boden, sowohl einzeln, als in Gruppen beisammen. In frühern Zeiten wurde er vielfach gegen Vergiftung, Gicht und andere Krankheiten mit Nutzen angewendet.

## 19. Löcherförmiger Blätterpilz. Agaria cyathiformis, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist becher- oder trichterförmig, nur jung etwas flach rundlich, fleischig, besonders in der Mitte, doch nach dem Rande zu sehr schwach und fast häutig. Die **Oberfläche** ist matt seidenartig glänzend, gelblich- oder röthlichbraun und die Mitte gewöhnlich lichter, als der Rand gefärbt. Der **Rand** ist schwärzlich, meist gleich, glatt, stark unterwärts eingerollt, nur zuweilen ausgebuchtet und alt aufgerissen. Das **Fleisch** ist weißlich und geht im Alter ins Bräunlich-Weiße über. Die **Blätter** sind bräunlichgelb, nach außen etwas dunkler, dünn und elastisch, mehrreihig, weitläufig und die längsten laufen scheinbar am Strunke herab. Der **Strunk** ist 3 bis 4 Zoll hoch, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll stark, nie hohl, ist unter den Blättern am schwächsten, nimmt nach unten zu und bildet am Ende eine weiße, wollige Masse und um denselben eine knollige Verdickung; außerdem ist er blaßbräunlich grau, oft fast weißlich, mit feinen, etwas dunkelgefärbten Längsfasern geziert. Das **Strunkfleisch** ist faserig und brüchig. **Geruch** und **Geschmack** sind sehr unbedeutend pilzartig.

Dieser Pilz ist, wie auch sein eigenthümlicher Geruch bezeugt, nicht

schädlich, doch da er nur selten aufgefunden wird, und ausgebildete Exemplare durchgehends zähe und lederartig sind, so ist es rathsamer, ihn nicht zu genießen.

### 20. Ocherfarbiger Schüsselpilz. Peziza cochleata, nach Linné.

Die **Höhe** beträgt 2 bis 3 Zoll und der Umfang 2 bis 4 Zoll. Jung ist dieser Pilz erbsengroß, dabei näpfchenartig; wird er älter, so dehnt er sich durch das Wachsthum immer mehr und mehr aus und gestaltet sich zuweilen ohren- oder löffelförmig. Die Ränder erscheinen alsdann immer mehr ausgeschweift, überschlagen und einwärts gerollt, im Alter an den Seiten aufgeschlitzt. Die **Farbe** ist gewöhnlich in verschiedenen Abstufungen matt ochergelbbraun. Der junge Schüsselpilz ist gelblicher, wird aber später bräunlicher; der ältere ist blaßgraulich gelb; innerhalb ist dieser Pilz viel blässer und glätter, als außerhalb, und ist wie mit einem blaßrosaröthlichen Schimmer angeduftet. Das von zwei Häuten eingeschlossene **Fleisch**, kaum eine Linie stark, ist weißlich und brüchig.

Er zeigt sich im August und September auf moosigen Waldwiesen, Grasplätzen u. dergl., einzeln und in hand- bis tellerbreiten Massen an einander gedrängt oder in einander verwachsen.

### 21 Pommeranzenfarbiger Schüsselpilz. Peziza aurantiaca, nach Persoon.

Die Breite dieses Pilzes beträgt 2 bis 3 Zoll, die Höhe 2 bis 4 Zoll. Er ist strunklos, und, so lange er jung ist, näpfchenartig; wird er älter, so gestaltet er sich schüsselförmig. Nach oben erweitert sich dieser Pilz, ist verbogen, meist in unregelmäßige Lappen aufgeschlitzt und umgerollt. Nach innen ist er lebhaft roth, orangenroth und glatt, nach außen um vieles blässer, mit weißröthlichen, mehligen Punkten bestreut, die sich abwischen lassen. Das **Fleisch**, welches zwei Häute einschließen, ist kaum liniendick, röthlich weiß und sehr zerbrechlich.

Im Sommer und Herbste wächst er in Laubholzwaldungen auf alten Buchen- und Eichenstöcken, welche der Erde gleich abgehauen sind; auch findet man ihn auf Ackerrändern und auf alten begrasten Dorfmauern.

### 22. Isabellfarbiger Blätterpilz. Agaricus gilvus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 5 bis 7 Zoll im Durchmesser, ist jung abgerundet, kissenförmig, wird später flach mit rundlich erhobener Mitte, die sich bei zunehmendem Wachsthume nach und nach grubenartig vertieft, endlich trichterförmig wird, wodurch sich der Rand in die Höhe zieht. Der junge **Rand** ist glatt, eben, sehr dünn, später in die Höhe gerichtet; im Alter ist er gewölbt und nach außen umgebogen. Die **Oberfläche** ist glatt, glänzend, fein lederartig anzufühlen, dabei weißlich, ocherfarbig, blaßgelblich, rostfarben oder bräunlich gefärbt. Die **Blätter** sind gedrängt, dünn, schmal, ungleich, laufen weit am Strunke herab und sehen gelbweißlich oder ochergelblich aus. Im Alter fangen die Blätter an,

sich wellenförmig zu kräuseln, was sich nach und nach bis zum Strunke herunterzieht. Das **Hutfleisch** ist rein weiß, zart, lederartig und biegsam. Der **Strunk** ist 4 bis 5 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, cylindrisch, gerade; am Ende bildet derselbe eine scheinbare Wulst oder einen Knollen von weißlichem, sehr feinem Filze, welcher mit Erde vermengt ist. Außerdem ist der Strunk nicht hohl, dem Hutfleische gleich gefärbt, fein, langfaserig und glatt. Das **Fleisch** des Strunkes gleicht dem des Hutes, ist sehr elastisch und nur mit Mühe zu zerreißen. Der **Geruch** ist schwach thymianartig; der **Geschmack** ist unbedeutend, etwas süßlich. Die Ausbeute, welche ganz junge Exemplare darbieten, ist sehr gering und das trockene, lederartige Fleisch der ausgewachsenen Pilze ist nicht zum Genusse einladend.

Vermöge seiner Größe sieht man ihn vom September bis November häufig unter dem Laubholze, zwischen Moos und abgefallener Blätterstreu, auf Waldwiesen u. dergl. hervorragen.

## 23. Fetter Blätterpilz. Agaricus adiposus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 4 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist kugelig oder glockig, später mehr ausgebreitet und polsterförmig; die Mitte ist erhaben, die sich auch im Alter nur höchst selten vertieft. Die **Oberfläche** ist gelb, glänzend, fettig anzufühlen, flammig rothbräunlich geschuppt, was bei älteren Exemplaren durch Regen stellenweise oder auch ganz abgeschält wird. Der junge **Rand**, durch einen fädigen Schleier mit dem Strunke verbunden, ist stark umgerollt und theilweise mit Stückchen des zerrissenen Schleiers besetzt. Nur ältere Exemplare sind mehrfach buchtig ausgeschweift und der Rand aufwärts stehend. Die jungen **Blätter** sind blaßgelblich, werden später blaßbräunlich und im Alter dunkler, dicht, dünn, mehrreihig, nach dem Rande zu spitzig, nach dem Strunke breiter, an welchem die längsten Blätter etwas herunter laufen. Das junge **Hutfleisch** ist zart, wird aber später brüchig, faserig und erhält eine gelblich weiße und unter der Hutoberfläche eine etwas dunklere Farbe. Der **Strunk** ist lang, rund, meist krumm gebogen, öfters gedreht, verschieden dick, von außen gelblich und ist schleimig anzufühlen; unter den Blättern ist der Strunk mehr weißlich und mit rostfarbigen Längsfasern, als Ueberreste des Schleiers, besetzt, wird nach unten zu braun und ist dabei nie hohl. Das junge **Hut-** und **Strunkfleisch** ist zart, weißlich oder blaßgrünlich gelb, an den Rändern etwas dunkler; das ältere Fleisch ist blaßgelbbräunlich, zähe und holzig. **Geruch** und **Geschmack** sind sehr schwach rettigartig. Sein zähes, lederartiges Fleisch ist nicht zum Genusse einladend.

Der fette Blätterpilz kommt vom Juli bis November zum Vorscheine an alten anbrüchigen Buchen und anderen Laubhölzern, desgleichen auf faulenden Stöcken oder deren Wurzeln u. dergl. und steht größtentheils in bedeutenden Gruppen beisammen.

## 24. Hasenstäubling, gemeiner Streuling, Bovist. Lycoperdon caelatum, nach Bullard. Ly. Bovista, nach Persoon.

Dieser Pilz hat 2 bis 7 Zoll im Durchmesser, ist eirund und oben flach gewölbt, ist nach unten gefaltet und schwach wurzelartig zulaufend.

Die **Oberfläche** ist weich, glatt, später gelblichgrau und graubräunlich, hat runde oder eckige Vertiefungen, welche sich nach dem Rande zu bedeutend verkleinern. Hat er sein völliges Wachsthum erreicht, so sinkt die Mitte ein und es entsteht eine unregelmäßige Oeffnung, die Fleischmasse verwandelt sich hierauf sehr bald in braunen Staub, welchen der Wind sehr bald zerstreut, und man findet dann nur noch den untern Theil von ihm, welcher braungrau erscheint und sich elastisch anfühlt. Sein **Fleisch** ist jung sehr zart und weiß, wird bald gelblich, geht hierauf in eine braune breiartige Masse über, welche allmälig trocknet und sich in schwarzbraunen Staub verwandelt, der bald verfliegt, weshalb man ihn schon in früherer Zeit zu den nicht eßbaren Pilzen zählte.

Obgleich der Staub nicht giftig ist, so bewirkt er doch, sobald derselbe zufällig in die Augen dringt, oft sehr nachtheilige Folgen.

Man findet diesen Pilz vom Mai bis September an Waldrändern, auf Wiesen, Grasplätzen u. dergl., in verschiedenartigem Boden, am meisten nach einem warmen Regen, sowohl einzeln, als in Menge.

Er ist nicht mit **Lycoperdon giganteum** oder **Bovista gigantea** zu verwechseln, welcher weit größer ist und oft den Umfang eines Menschenkopfes erreicht; eben so darf er nicht mit **Ly. gemmatum** verwechselt werden.

## 25. Hirschtrüffel. Lycoperdon cervinum, nach Linné. Elaphomices cervinum, nach Nees.

Diese Art Trüffel, welche auch Hirschbrunsttrüffel heißt, ist ebenfalls ein rundlicher, ohne Wurzeln wachsender Pilz, der sich von der wohlschmeckenden Trüffel dadurch unterscheidet, daß derselbe nicht allein weit kleiner ist, einen glattern, mit einer dicken Rinde überzogenen Körper hat, sondern auch in der Mitte mehliger erscheint. Diese Trüffel steckt entweder halb, oder ganz in der Erde und wächst in Laub- und Nadelholzwäldern, welche einen sandigen Boden haben. Sie hat ebenfalls einen sehr starken Geruch und wird von Hirschen, Rehen, wilden Schweinen und Hasen begierig aufgesucht und aus der Erde gescharrt. Man schreibt ihr eine die Gefühlsnerven stark erregende Kraft zu.

Wegen dieser Eigenschaft ist diese Trüffel weniger zum Essen zu empfehlen. Schneidet man sie in Scheibchen und vermengt man diese beim Dünsten mit einer größern Menge von Steinpilzen, so verlieren jene nicht allein ihre Reizbarkeit, sondern sie würzen durch ihren angenehmen knoblauchartigen Geruch das ganze Gericht und machen es höchst pikant und wohlschmeckend.

Vom Mai bis September findet man sie häufig in Laubwaldungen, unter Bäumen und Sträuchern, in Weinbergen, auf Stoppelfeldern und dergl. sowohl einzeln, als in Familien beisammen stehend.

## 26. Der Feuerschwamm. Boletus igniarius, nach Linné. Polyporus igniarius, nach Fries.

Der Feuerschwamm ist rundlich, gepolstert, oft 2 bis 6 Zoll dick, oft noch darüber, auf der Oberfläche glatt, bräunlich, wobei die untere

Seite mit sehr feinen Löchern geziert ist. Man trifft ihn an Buchen, Birken und andern Bäumen an, und wird, gehörig zubereitet, zum Feueranzünden gebraucht. Will man ihn dazu herstellen, so legt man ihn vorher 2 bis 3 Tage in eine aus Urin und Holzasche bereitete Lauche, läßt ihn dann bei geringem Feuer etwas kochen, spült ihn ab, schlägt ihn mit einem hölzernen Hammer so lange, bis er völlig weich wird und läßt ihn dann gut trocknen. Will man den sogenannten pulverisirten Feuerschwamm bereiten, so reibt man die Oberfläche vor dem Trocknen mit etwas Schießpulver, wodurch er vor dem gewöhnlichen Schwamme noch den Vorzug erhält, daß er weit leichter zündet. Der Feuerschwamm wird auch sehr häufig als blutstillendes Mittel angewendet, indem man davon zarte weiche Stückchen auf die blutende Wunde legt. Aus den größten Exemplaren fertigt man in der Gegend des Thüringer Waldes auch Mützen, welche den Ledermützen nicht weit nachstehen.

## Der Schimmel.

Zu den Pilzen oder Schwämmen wird auch der Schimmel gerechnet, von denen man fünfzehn verschiedene Arten zählt, welchen wir gewöhnlich nur für ein Zeichen der Fäulniß und, mit bloßen Augen betrachtet, für einen stöckigten Staub halten. Er entsteht und vermehrt sich sehr schnell, pflanzt sich durch Samenkörnchen fort, und erzeugt sich nur bei Wärme, Feuchtigkeit und dumpfer Luft. Auf trocknen Körpern und da, wo die Sonnenstrahlen und die freie Luft Zugang haben, wird man ihn höchst selten finden. Selbst der von uns oft gefürchtete Schimmel ist ein Beweis, daß die unbedeutendsten und kleinsten Dinge in der Natur unserer Aufmerksamkeit und Nachforschung werth sind, und auch hier sieht man mit Erstaunen, wie Gottes Größe sich auch in dem Kleinsten seiner Werke kundgiebt. Durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, erblickt man z. B. auf einem Stückchen schimmlichten Brode einen ganzen Wald von Gewächsen, die in den schönsten Gestalten ihre Wurzeln, Stengel, Zweige, Blüthen und ihren Samen haben. Einige jetzt folgende Arten werden uns dies genauer erkennen lassen.

### 27. Gemeiner Schimmel. Mucor mucedo, nach Linné.

Der gemeine Schimmel wächst größtentheils nur auf saftigen und gährenden Gegenständen, auf Brod, auf Früchten, Baumblättern u. dgl. Durch seinen vergänglichen saftigen Stiel und durch die kugelrunden Köpfchen unterscheidet er sich von den andern Schimmelarten. Der Stiel, welcher ziemlich lang ist, bildet ein feines haarförmiges Röhrchen. Das Köpfchen sieht wie eine kleine Kugel aus und ist glatt, graugelblich, grüngraulich oder schmutzigweiß gefärbt. Ist es zur Reife gelangt, so wird es schwarz und zerplatzt, um Samen auszustreuen; dasselbe geschieht, sobald man es anfeuchtet. Figur 27 a zeigt ein Stückchen Schimmel von einer faulenden rothen Weinbeere in seiner natürlichen Größe; Figur 27 b stellt uns dasselbe, durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, dar. Der Beschauer erblickt hier eine Menge durchsichtiger Stengel, welche schuppige Köpfe wie eine hohle Halbkugel, c, haben, die theils

glatt, d, theils mit einer Menge kleiner Samenkügelchen, e, besetzt sind. Zwischen den Stengeln laufen wieder eine Menge Ranken hin, f, welche ganz mit dergleichen Staubkügelchen besetzt sind.

## 28. Der Hutschimmel. Mucor Pilobolus, nach Tode.

Dieser Schimmel, von welchem Figur **28** g ein wenig von einer welschen Nuß genommen in natürlicher Größe, und Figur **28** h denselben vergrößert zeigt, wächst mit langen gelben Stielen, welche allmälig oben aufschwellen und, indem sie zerplatzen, ihren breiten, braunen und schwarz punktirten Kopf oder Hut abwerfen und so den Samenstaub umherstreuen.

## 29. Grüner Schimmel. Mucor mucedotuct. Ascophora mucedo, nach Tode.

Dieser Schimmel, der übrigens zum gemeinen Schimmel gehört und nur durch die Farbe von demselben abweicht, entstand auf einer kleinen Fliege, welche in ein Glas Wasser gefallen war und in Fäulniß überging. Zuerst wurde diese Fliege von einem weißen Schimmel, den Figur **29** i vergrößert darstellt, überzogen, worauf sich rund um die Fliege her eine kleine schwimmende Insel von grünem Schimmel bildete, welche besonders einen schön gebildeten Rand von dergleichen Schimmelschwämmchen hatte, der in Figur **29** k vergrößert zu sehen ist und die wahre Gestalt derselben sehr vollkommen darstellt.

## 30. Kugelschimmel. Mucor sphaerocephalus, volus, nach Bullard.

Der Kugelschimmel wird meist auf Steinen, an Wänden und auf Pflanzen angetroffen. Oft entstehen auf den Blättern, namentlich der Obstbäume, der Birnen und der andern Pflanzen gelbe, rostfarbene Flecken mit kleinen Erhöhungen, welche man gewöhnlich Mehlthau nennt. Dieses ist nichts anders als Kugelschimmel, welcher auf trocknen Birnblättern, die durch Kälte gelitten haben und in denen ihr Saft stockt, sogleich wächst. Figur **30** l zeigt ein solch krankes, mit Kugelschimmel besetztes Birnblatt in natürlicher Größe. Dieser Schimmel besteht aus lauter kleinen graubraunen oder aschgrauen, trocknen, kugelförmigen Köpfchen, ebenfalls mit kleinen schwarzen Stielen, wie Figur **30** m vergrößert zeigt, die einen mehligen Samenstaub in sich enthalten, welchen sie beim Zerplatzen ausstreuen. Noch ist zu bemerken, daß der sogenannte Mehlthau, welcher aus verdickten, an der Luft in Mehl zerfallenen Säften entsteht, durchaus der Schimmel nicht selbst ist. Dieser erzeugt sich vielmehr auf der rostigen Stelle, als einem Gegenstande, welcher das Aufkeimen des Schimmelsamens begünstigt.

# III. Abtheilung.

## Giftige Pilze. Fungi venenosi.

Im Allgemeinen sind alle an schattigen Oertern hervortretenden Pilze als verdächtig zu betrachten. Als charakteristischer Unterschied der eßbaren von den giftigen Pilzen ist besonders der abweichende Geruch und der Geschmack festzuhalten; weniger geltend macht sich der Unterschied rücksichtlich der Gestalt und der Farbe. Pilze mit einem scharfen, widerlichen Geruche, welcher mit der moderigen Luft in feuchten Kellern Aehnlichkeit hat, und Pilze mit einem sehr bittern Geschmacke und mit einem hohlen Stengel, welcher klebrig anzufühlen ist, können im Allgemeinen für giftig gehalten werden. Die durch giftige Pilze veranlaßten schädlichen Wirkungen zeigen sich gewöhnlich erst 5 bis 7 Stunden nach ihrem Genusse, zuweilen auch später, doch selten nach 24 Stunden. Zunächst erfolgen Magenschmerzen, Ekel, Ausleerung nach oben und unten, worauf die heftigsten Schmerzen und Entzündungen in dem Magen und in den Gedärmen eintreten, welche stets schnell in Brand übergehen. Wird diesen Zufällen nicht in kurzer Zeit durch ärztliche Mittel entgegengetreten, so stellen sich Schwindel, Betäubung, Krämpfe, Ohnmacht und kalte Schweiße ein, bis endlich der Tod diesen Leiden ein Ende macht.

Hülfsmittel bei Vergiftung. In Ermangelung eines Arztes nehme man seine Zuflucht zu Folgendem: Zuerst trinke der Kranke 5 bis 9 Kannen kaltes Wasser; hierauf lasse man, wenn nicht von selbst öftere Erbrechungen eintreten, ein starkes Vomitiv kommen, und zwar etwa 7 bis 11 Gran Zinkvitriol in 6 Unzen Wasser, wovon alle 3 bis 5 Minuten ein Eßlöffel voll bis zur Wirkung dargereicht wird. Ist dieses nicht zu beschaffen, so nehme man lauwarmes Seifenwasser. Hierauf gebe man dem Patienten einige Tassen schwarzen Kaffee, 3 bis 5 Tassen auf 4 Loth gekocht, mit etwas Citronensaft, noch später Essig und Wasser, auch Sturzbäder von kaltem Wasser auf den Kopf und den ganzen Körper, und endlich versäume man nicht, ihm Klystiere von Oel und Kamillenthee, von Glaubersalz, Essig und Wasser zu geben. Bei sorgfältiger Benutzung dieser Mittel kann die Vergiftung aufgehoben werden.

Bewährtes Schutzmittel bei Zubereitung der Pilze: Koche und dünste die Pilze stets in irdenen Gefäßen, weil kupferne oder verzinnte stets Grünspan absetzen. Ehe du sie über das Feuer setzest, füge eine geschälte weiße Zwiebel hinzu; färbt sich dieselbe späterhin bläulich,

so sind giftige Exemplare in dem Pilzgerichte, weshalb es rathsam erscheint, dasselbe zu meiden; oder man koche sie nochmals gelinde in Weinessig, welcher die giftigen Stoffe gänzlich aufhebt. Verspeist man sie hierauf als Ragout, so erhält man noch ein wohlschmeckendes und pikantes Gericht.

## 1.*) Der gemeine, rothe Fliegenpilz. Agaricus muscarius, nach Linné.

Dieser Pilz wird am meisten gegen Herbst auf trockenen, sandigen Wiesen und in Fichtenwäldern gefunden. Der **Hut** ist mehr oder weniger roth, auch lederfarbig, rothgelb und gelblich; der **Rand** ist größtentheils fein gefurcht; die **Blättchen** sind gelblichweiß, der **Stiel** ist knollig und schuppig. Der Hut hat bei ausgebildeten Exemplaren 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist hochroth und glänzend. Er erreicht eine Höhe von 2 bis 2½ Zoll und ist oberhalb des Hutes mit weißen Warzen in kreisförmigen Reihen besetzt; doch giebt es mehrere Abänderungen. Er zeichnet sich besonders durch seinen sehr scharfen Geschmack aus. Die Landleute zerschneiden ihn öfters, überbrühen ihn mit Milch und brauchen ihn im Sommer und Herbste zur Vertilgung der Stubenfliegen. Dieser Pilz theilt nämlich der Milch das Gift mit und tödtet die davon saufenden Fliegen, welcher Umstand zur Entstehung des Namens „Fliegenpilz" Veranlassung gegeben hat. Nicht blos den Thieren, sondern auch den Menschen ist er im höchsten Grade schädlich. Der Genuß derselben verursacht anfangs eine tolle Lustigkeit, dann aber eine gänzliche Betäubung, einen Ausbruch der Wuth, ein Zittern in den Gliedern, und, in Menge genossen, endlich den sichern Tod. Essig ist das wirksamste Mittel gegen dieses Gift. In Kamtschatka und in Sibirien bereitet man aus diesem Pilze ein starkes, berauschendes und schädliches Getränk, welches die dortigen Bewohner begierig genießen und das dieselbe Wirkung äußert, wie das Opium. Den Schafen und dem Rindvieh ist der Fliegenpilz minder schädlich. Früher verwendete man ihn sowohl bei innern, als äußeren Krankheiten als Arzneimittel. Er ist nicht zu verwechseln mit den Agaricus caesareus Taf. II. Nr. 33.

## 2. Der giftige Knollenblätterpilz. Agaricus phalloides nach Fries.

Der **Hut** ist weiß, gelblichweiß, auch grünlichweiß und oft mit einzelnen Fetzen bedeckt; der **Rand** ist ohne Furchen; die **Blättchen** sind weißlich, der **Stiel** ist unten knollig, oben mit einem Ringe besetzt und meist hohl; die Wulst ist glatt, das **Fleisch** ist röthlich.

Der **Hut** hat 1 bis 4 Zoll im Durchmesser, ist jung kugelig, später wird er flach und vertieft sich, wobei er regelmäßig abgerundet ist. Die **Oberfläche** gleicht einem gesottenen Eie, von welchem die äußere Schale abgelöst und die dabei etwas mattglänzend und feucht anzufühlen ist; ferner ist sie weißlich oder gelblichweiß, blaßgrünlichgelb, weißgelblichgrün, zuweilen grün olivenfarbig. Der **Rand** ist heller, als

*) Vergleiche die unter derselben Nummer zu findenden Pilze auf Taf. III.

die Mitte, wird im Alter durch Verbleichen schmutzig-bräunlichweiß und ist auch öfters mit dünnen, schmutzig-blaßgraubräunlichen Lappen bedeckt. Der **Stiel** ist 1½ bis 6 Zoll hoch, zuweilen noch höher, nach unten etwas dicker zulaufend; der Knollen ist oft 1 bis 2 Zoll dick und rundlich. Das **Fleisch** ist weiß, aber bei ältern Exemplaren etwas blaßfarbig und weich. Der **Geruch** ist stets schwach, nicht besonders widrig; dagegen ist der **Geschmack** unangenehm und bitter. Man findet ihn vom Juli bis September besonders auf sonnigen Stellen in Birkenanlagen und zwar in der Nähe von Baumwurzeln. Eine Menge Erfahrungen an Menschen und Thieren haben die sehr giftigen Eigenschaften dieses Pilzes genügend dargethan. Acht bis zwölf Stunden nach dem Genusse traten heftige Krämpfe ein, worauf Betäubung, Wuth, Zittern in allen Gliedern und nach 1 bis 2 Tagen der Tod erfolgte. Im Genesungsfalle bleiben bisweilen monatlange Nachübel zurück. Essig, in Menge genossen, bleibt das beste Mittel gegen dieses Gift, nur darf die Hülfe nicht zu spät in Anwendung gebracht werden.

### 3. Der rothe Brechtäubling, Gifttäubling. Agaricus integer oder emeticus *), nach Fries. a) Mit rosenfarbenem oder blutrothem Hute. A. sanguineus, nach Batsch.

Der **Hut** ist rundlich gewölbt, etwas flach und vertieft, mit wenig gefurchtem Rande. Der Durchmesser des Hutes beträgt 1 bis 5 Zoll; anfangs ist er halbkugelig, später ist die Mitte eingedrückt, welche im Alter ganz trichterförmig wird. Der Hut ist mehr oder weniger fleischig. Der Rand ist bei jungen Exemplaren stark eingebogen, nur bei alten etwas aufgeworfen und dann und wann aufgerissen. Die **Oberfläche** ist zuerst weißlichgelb, später aber roth angeschlagen oder gefleckt und sie wird schön karminroth, und im Alter mehr gelblichroth, oft fleckig. Bei nasser Witterung ist die Oberfläche gewöhnlich schleimig. Die **Blätter** sind weißlich, oft sehr blaßweißlichgelb, gerade auslaufend und hier und da zweitheilig. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll lang, ½ bis ¼ Zoll dick, gerade und nach unten etwas gekrümmt, reinweiß, doch zuweilen blaßrosa angeschlagen, glatt, nicht hohl. Das **Fleisch** des Hutes und Strunkes ist weiß, zart und derb. **Geruch** und **Geschmack** sind nicht besonders auffällig, sondern zeigen nur etwas Hinneigung zum Rettigartigen. Man findet ihn vom Monate August bis September nach einem warmen Regen in trockenen Wäldern und Gebüschen aller Art, gesellig und einzeln stehend.

Die Täublinge werden in Oesterreich und Böhmen häufig von den Landbewohnern gegessen, weshalb auch hier manche Vergiftungsfälle vorkommen. Aus diesem Grunde ist es höchst rathsam, sich der Täublinge als Nahrungsmittel gänzlich zu enthalten.

*) Die Stammart erscheint in sehr verschiedenen Färbungen, die durch Witterung und Boden bestimmt werden, z. B. roth, braun, violet, blau, grün, gelb, weiß u. dgl., weshalb sich früher mehrere Schriftsteller veranlaßt fühlten, eigene Species daraus zu bilden und durch passende Namen von einander zu unterscheiden. Später gelangte man zu der Ueberzeugung, daß der größte Theil dieser angeführten Arten nur Abarten waren.

**4. Der Speiteufel, Täubling.** Agaricus integer oder emeticus, nach Fries. b) **Mit in der Mitte hellgelbem Hute.** Ag. Georgii, nach Bullard.

Dieser Pilz ist in Bezug auf Gestalt und Farbe sehr veränderlich. Der **Hut** hat 3 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist zuerst halbkugelig, später kissenförmig oder flach, wird aber im Alter mehr vertieft. Die **Oberfläche** ist von verschiedener Färbung, als roth, blau, grün, gelb, braun oder weiß; daher auch seine verschiedenen Namen. Die **Blätter** sind alle weißlich, alle gleich lang ausgehend und nach dem Strunke zu etwas bauchig. Der **Strunk** erreicht eine Höhe von 2 bis 4 Zoll, ist bei jungen Exemplaren blendend weiß, bisweilen gelblich oder röthlich gefleckt und angeflogen. Das **Fleisch** ist weiß, jung ist es fest, später wird es locker und schwammig. Der **Geruch** ist widrig; der **Geschmack** ist stets beißend und scharf.

Diesen Pilz findet man vom Juni bis zum November sowohl in feuchten, als in trockenen, in schattigen und lichten Waldungen einzeln und in Büscheln beisammen stehend. Nach gemachten Beobachtungen hat man wahrgenommen, daß der Genuß eines einzigen derartigen Pilzes schon hinreichend ist, Brennen im Munde und in der Kehle, Schwäche der Augen, Schwindel, brennenden Schmerz im Magen und in den Eingeweiden, Ekel, heftiges Erbrechen, Durchfall, Ohnmachten, aufgetriebenen Leib herbeizuführen; der Genuß einer größern Quantität hat den Tod unausbleiblich zur Folge.

Ist eine Vergiftung eingetreten, so trinke man bald und in großer Menge eiskaltes Wasser, lege Säckchen, mit Wermuth gefüllt und in gekochten Wein getaucht, auf den Magen und suche sich schnell ärztliche Hülfe zu verschaffen. Aus diesen Gründen erscheint es höchst räthlich, gänzlich Verzicht auf den Genuß dieser Pilzarten zu leisten.

**5. Zottiger Birken-Reizker, wilder Hirschling.** Agaricus torminosus oder Ag. piperatus, nach Linné und Schäffer.

Der **Hut** hat 1 bis 4 Zoll im Durchmesser, sieht bräunlichroth, röthlichgelb aus, ist meist mit dunklern Kreisen bezeichnet, ist kahl oder mit feinen Härchen besetzt, gegen den Rand zu ist er filzig und am Rande gebartet. Die **Blättchen** sind gelblichweiß, sehr blaß fleischfarbig oder matt röthlichgelb, zahlreich, mehrreihig, angewachsen oder zugespitzt und etwas am Stiele herablaufend und bei ältern unregelmäßig gewachsenen Exemplaren oft völlig gebogen. Der **Stiel** ist 1 bis 2½ Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll dick, meist gleich, walzig oder etwas nach unten verdünnt. Der Stiel sieht weißlich, gelblich oder röthlich aus, ist jedoch stets viel blässer, als der Hut, ist dabei glatt, fleischig und hohl. Beim Verletzen giebt er eine weiße scharfschmeckende Milch, die dünn und wässerig ist. Der **Geruch** ist nicht auffällig; der **Geschmack** ist etwas bitter, beißend und scharf. Schon das Kauen eines kleinen Stückchens rohen Pilzes erzeugt ein Brennen auf der Lippe, auf der Zunge und am Gaumen, so wie ein Kratzen im Schlunde. Man findet ihn im Sommer und Herbste sehr zahlreich an trocknen und sandigen Stellen in Laub- und

Nadelholzwaldungen oder Gebüschen, einzeln oder truppweise, sehr selten in Büschel verwachsen.

Dieser Pilz gehört unter die wenig giftigen; doch darin stimmen ältere und neuere Naturforscher überein, daß sein Geschmack höchst widrig, scharf und bitter sei, Kratzen und Brennen im Halse verursache und der Milchsaft rettigartig auf der Lippe beiße, mithin zum Genusse nicht zu empfehlen, vielmehr vor demselben zu warnen sei.

### 6. Der scheidige Blätterpilz. Agaricus vaginatus, nach Bullard.

Dieser aus einer eiförmigen Wulst herauswachsende Pilz ist ziemlich verbreitet und sehr abweichend in der Größe, so wie in der Farbe. Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist glockenförmig gewölbt, wird aber bei zunehmendem Wachsthume etwas flächer. Die **Oberfläche** ist etwas glatt, unbehaart, glänzend weiß, bestäubt und etwas klebrig. Die **Farbe** ist sehr verschieden; sie ist weiß, bräunlich, bräunlichgrau, gelblich dunkelbraun und auch orangenfarbig. Das **Fleisch** ist weiß, zart, fest und nicht leicht zerbrechlich. Die **Blätter** sind weißlich, weich und seifenartig anzufühlen. Der **Strunk** ist 3 bis 8 Zoll hoch, $\frac{1}{3}$ bis 1 Zoll stark, walzenförmig und nimmt nach oben allmälig ab; inwendig ist er hohl und mit einem weißen, fleckigen Gewebe spärlich ausgefüllt. Vom **Geruche** ist wenig zu bemerken; der **Geschmack** ist stets bitter und widrig. Man findet ihn von der Mitte des Sommers bis zu Ende des Herbstes in gemischten Waldungen. — Er wird unter die wenig giftigern Pilze gerechnet; in Rußland und Böhmen wird er sogar genossen, doch vorher ungefähr 2 Stunden lang mit starkem Salzwasser ausgelaugt, dann abgewaschen, in Butter gebraten und, ohne irgend eine Unannehmlichkeit zu bemerken, gegessen.

### 7. Der violete Blätterpilz. Agaricus violaceus oder Ag. hercynicus.

Der **Hut** hat 3 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist rundlich gewölbt, fleischig und mehr oder weniger mit einer violeten Farbe geziert. Die **Blätter** sind dicht, dreireihig und am Strunke etwas angewachsen. Der **Strunk** ist 2 bis 4 Zoll lang, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, ist jung dicht, wird aber im Alter meist hohl. Das **Fleisch** des Strunkes ist gleich dem des Hutes weißlich und derb. Der **Geruch** ist pilzartig, der **Geschmack** ganz unbedeutend und beim Zerkauen etwas knorplig. Man findet ihn in Laub- und Nadelwäldern, auf lehmigen Grasplätzen, hinter Hecken und Zäunen im Sommer und Herbste, am häufigsten jedoch im September und October.

Da dieser Pilz wenig verdächtige Eigenschaften an sich trägt, so wird er, nachdem er mit Salzwasser ausgelaugt ist, hier und da gegessen; der größern Vorsicht halber ist jedoch von seinem Genusse, da es überdies an eßbaren Pflanzen nicht mangelt, abzurathen.

### 8. Der rußige Milchblätterpilz. Agaricus fuliginosus, nach Fries.

Der **Hut** hat 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist gewölbt, vertieft sich später und ist zuletzt trichterförmig gestaltet. Seine **Oberfläche** ist ohne allen Glanz, sie erscheint wie mit Pulver bestreut, ist graubraun und mit schwarzbraunen Flecken geziert. Die **Blätter** sind weißlich oder blaßgelblich oder strohgelb, vielreihig und laufen dünn scheinbar etwas vom Strunke abwärts. Der **Strunk** ist 1¼ bis 2 Zoll hoch, ¼ bis 1 Zoll breit, mannigfach mit Eindrücken versehen und wird nie hohl. Das **Fleisch** ist überall weiß und derb und läuft beim Durchschneiden gelbröthlich an. **Geruch** und **Geschmack** sind wenig verdächtig.

Vom Juni bis Ende September wird dieser Pilz häufig in Laubwäldern, auch in Gräben, wo lehmiger Boden sich vorfindet, angetroffen. Obgleich er nach der Erfahrung älterer Naturforscher unter die wenig giftigen Pilze gezählt wird, so kann er doch wegen seines bittern Geschmackes und wegen seines lederartigen, unverdaulichen Fleisches als Nahrungsmittel nicht empfohlen werden.

### 9. Der sparrige Blätterpilz. Agaricus squarrosus, nach Fries.

Der **Hut** hat 1 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist rund, fast knopfförmig gewölbt, nach der Mitte zu stumpf abgerundet. Die **Oberfläche** erscheint gelblich rostfarben und ist mit dunkelgefärbten, sparrigen Schuppen besetzt. Die **Blätter** sind ungefähr ½ Zoll breit, vielreihig, unregelmäßig und kaum an den Strunk angewachsen. Der **Strunk** selbst ist 2 bis 8 Zoll lang, ½ bis 1 Zoll dick, voll, rund, gerade und auch öfters gebogen. Das **Fleisch** ist weißlich, später gelbweiß, zart und saftig, am Strunke hingegen ist es bräunlich und sehr faserig. Der **Geruch** ist sehr auffallend widrig und der **Geschmack** bitter, weshalb dieser Pilz nicht als eßbar zu empfehlen ist. Er wächst im Herbste in Gruppen auf alten Stöcken der Laubhölzer, auf Wurzeln anbrüchiger Baumstämme, auch wird er einzeln im Innern hohler Bäume gefunden.

### 10. Der Dintenblätter- oder Schopfpilz. Agaricus comatus oder Coprinus comatus, nach Link.

Der **Hut** hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser und ist 2 bis 4 Zoll hoch; er ist ferner länglich eirund, durch eine feine Haut mit dem Strunke verbunden. Er tritt in der Gestalt einer langen Glocke hervor. Die **Farbe** der Oberfläche erscheint gelblichweiß, blaß braungrünlich und schillert oft ins Röthliche. Das **Fleisch** ist weiß, zart, doch sehr schwach über den Hut ausgebreitet. Im Alter pflegt sich dasselbe in eine schwarze, starkfärbende Flüssigkeit aufzulösen, was Veranlassung zu seinem Namen gegeben hat. Der **Strunk** ist 10 bis 12 Zoll hoch und ½ Zoll dick, ist walzig, läuft in eine wurzelartige Verlängerung aus, ist sehr fein gefasert und mit einem starken Mark angefüllt. Der Strunk ist ferner mit einem Ringe versehen, welcher sich auf- und abwärts schieben läßt. **Geruch** und **Geschmack** sind wenig verdächtig. Man findet ihn im

Sommer und Herbste meist gesellig an Dünger- und Schutthaufen, in Gärten, Weinbergen, auf feuchten und fetten Grasplätzen u. dergl. Die gründlichsten Untersuchungen der Naturforscher haben ergeben, daß dieser Pilz weder giftig, noch schädlich ist und mithin ohne Nachtheil gegessen werden kann; da er indeß sehr sparsam vorkommt, da er ferner wenig Fleisch besitzt und sich schon beim Einsammeln verfärbt, so ist es nicht lohnend, denselben als Nahrungsmittel zu verwenden.

**11. Der bräunlichgraue Mistpilz.** Agaricus oder Coprinus fuscescens, nach Schäffer. A. deliquescens, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 3 Zoll im Durchmesser, ist kugelförmig, wird später eiförmig, ist im ausgewachsenen Zustande glockig und zur Zeit der Auflösung verflacht. Die **Oberfläche** ist silberweißgrau, später gelblichgrau und mehr oder weniger gefurcht. Der **Rand** ist jung etwas eingebogen, wird später glatt oder ausgebuchtet und zuletzt beim Zerfließen geschlitzt und rollig. Das **Fleisch** des Hutes, sowie das des Stieles ist sehr schwach, dünn und dabei weiß, das ältere wird etwas bräunlich. Die **Blätter** sind ziemlich dicht und breit, später werden sie bräunlich, braun und zuletzt schwarz. Der **Stiel** ist oft 4 bis 6 Zoll hoch, ¼ bis ½ Zoll dick, ist nicht immer walzig, oft breit gedrückt und wird zuletzt hohl. Der **Same** erscheint stets röthlich schwarzbraun.

Er kommt vom August bis Ende October in ganzen Gruppen vor an alten hölzernen Säulen, an Stämmen, an Bretwänden u. dergl.

Da dieser Pilz einen widrigen Geruch verbreitet, schnell vergeht, sich überdies dabei braun und schwarz färbt, auch sehr wenig Fleisch an sich trägt, so hat man ihn niemals unter die eßbaren gezählt.

**12. Der braungelbe Blätterpilz.** Agaricus flavo-virens, A. equestris, nach Linné. A. aureus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 2 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist uneben, kugelig, wird später kissenförmig und vertieft sich im Alter oft in der Mitte. Die **Oberfläche** ist glatt, trocken, gelb, auch grünlichgelb und bei sehr trockner Witterung oft halb noch mit Erde bedeckt. Das **Fleisch** des Hutes ist derb, fein und blaßgelb. Die **Blätter** sind sehr dicht, zweireihig, bogig ausgeschweift, grünlich oder schwefelgelb. Der **Stiel** ist 1 bis 2 Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll stark, meist gerade, nicht hohl und blaßgelb. **Geruch** und **Geschmack** sind stets dumpfig und dabei widrig.

Vom August bis October wird er häufig in Nadelwaldungen auf sandigem Boden, einzeln und gesellig, angetroffen.

Dieser Pilz hat keine giftigen Bestandtheile, doch wird er wegen seines dumpfigen und widrigen Geschmackes nur sehr selten genossen.

**13. Der stinkende Blätterpilz, Schmierling.** Agaricus foetens, oder A. fastidiosus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 3 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist rundlich, uneben gewölbt, wird später kissenförmig und vertieft. Die **Oberfläche** ist wellen-

förmig, röthlichgelb, röthlichbraun und ganz mit einem dicken klebrigen Schleime überzogen. Das **Fleisch** ist weiß, gelblich und wässerig. Die **Blätter** sind dick, ziemlich breit, zweireihig, gelbweiß und auch schmutzig weiß. Der **Stiel** ist 2 bis 5 Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll dick, nackt, gerade und gebogen, nach unten etwas verdickt, von Furchen und Erhöhungen uneben, fast immer hohl und von Insekten oft ganz ausgefressen. Der **Geruch** ist widrig stinkend, der **Geschmack** scharf, ekelhaft und beißend.

Man findet ihn von Mitte Juli bis Ende September in Laub- und Nadelholzwaldungen, auf Grasplätzen einzeln und in Familien beisammen stehend. Wegen seines stinkenden, Kopfweh erregenden Geruches, und wegen des ekelhaften Geschmackes hat man ihn muthmaßlich in die Reihe der Giftpilze gestellt.

### 14. Der gemeine Flockenstreuling, Stäubling. Lycoperdon gemmatum, oder L. Proteus, nach Bullard, wegen der verschiedenen Varietäten, nach Fries sechs.

Der samentragende Obertheil des Pilzes bildet eine mehr oder wenig rundliche Kugel, sitzt auf einem walzenförmigen, nach unten dick zulaufenden Strunke und hat 1 bis 3 Zoll im Durchmesser. Die **Oberfläche** ist mit feinen Schuppen, Körnchen und bräunlichen, doch etwas gekrümmten Stacheln besetzt. Unter dieser Oberhaut liegt die feine häutige Schale, welche gelblich, grünlich und endlich graubraun wird. Inwendig ist dieser Pilz schön weiß, trocken und sein zartes Fleisch läßt sich leicht zerbrechen. Zuletzt nimmt der Pilz eine mehr graulichgelbe oder graubraune Farbe an, bis ihn die herbstliche Witterung gänzlich zerstört.

Im Sommer und Herbste findet man ihn auf Wiesen, in Wäldern, auf Feldern, Viehweiden u. dergl.

In der Jugend ist er rein weiß, und schadet, selbst roh genossen, nicht, weshalb er z. B. in Italien in Scheibchen geschnitten, in einer Pfanne gebacken, oder auch mit Oel und Salz gekocht und so gegessen wird. Dessenungeachtet ist er nicht ohne Weiteres zum Genusse zu empfehlen, weil selbst die jungen Exemplare, die beim Einsammeln noch weiß sind, sich oft schon während des Nachhausegehens färben und der Gesundheit nachtheilig werden können. Bei starken Blutflüssen der Pferde soll dieser Pilz als heilsames Mittel benutzt werden.

### 15. Der schleimige Blätterpilz. Agaricus collinitus, nach Bullard. A. mucosus.

Der **Hut** hat 1 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist fleischig und gewölbt. Die **Oberfläche** ist gelb, nach der Mitte dunkler, fast röthlichbraun. Die **Blätter** sind sehr gelbröthlich grau und die längsten am Strunke angewachsen. Der **Strunk** ist ½ bis 3 Zoll hoch, ½ bis 1 Zoll dick, nicht hohl, cylindrisch, meist gerade und nach unten oft knollig verstärkt. Das **Fleisch** ist weißlich, weißlichgelb und biegsam;

die älteren Exemplare sind fast immer von Insekten gänzlich durchfressen. **Geruch** und **Geschmack** sind nicht besonders auffällig, doch ist beides nicht zum Genusse einladend.

Er wird sehr häufig in den Monaten September und October in Wäldern, auf Grasplätzen, größtentheils in Gesellschaften, vorgefunden.

### 16. Der nackte Blätterpilz. Agaricus nudus, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist gewölbt und dabei sehr fleischig. Die **Oberfläche** ist glatt, blaß violetgrau und braungrau. Die **Blätter** sind ebenfalls violetgrau, werden später mehr gelblich, stehen dicht nebeneinander, sind nicht breit, am Strunke abgerundet und laufen scheinbar an demselben herab. Das **Fleisch** ist fast rein weiß, wird später gelbweiß und bräunlich. Der **Strunk** ist 2 bis 5 Zoll hoch, ist unter den Blättern am schwächsten, nach unten schmutzig gelbbräunlich und wird im Alter bröcklich und hohl. **Geschmack** und **Geruch** sind sehr schwach pilzartig, mehr fade und etwas dumpfig.

Vom September bis November findet man ihn sowohl einzeln, als auch in Gruppen in Laubhölzern, Gärten u. s. w. wachsend.

Wegen seines widrigen und dumpfigen Geruchs ist er als verdächtig zu betrachten und deßhalb nicht unter die eßbaren Pilze zu rechnen.

### 17. Der büschelförmige Blätterpilz. Agaricus fascicularis.

Sein **Hut** hat ½ bis 1 Zoll im Durchmesser, ist glockenförmig oder rundlich gewölbt, später aber mehr ausgebreitet. Die **Oberfläche** ist ohne Glanz, rothbraun, in verschiedenen Abstufungen hell oder dunkel, nach dem Rande zu röthlichgelb. Das **Fleisch** ist derb, etwas elastisch, saftig und nahe dem Stiele gegen ¼ Zoll stark und etwas gelblichweiß. Die **Blättchen** sind dünn, mehrreihig und stehen nahe an einander. Der **Stiel** ist 2 bis 5 Zoll lang, ⅛ bis ⅓ Zoll stark, rund, glatt, meist gleich dick, etwas gekrümmt, langfaserig gestreichelt, grünlichgelb oder bräunlich gestricht. Der **Same** erscheint stets purpurbraun. Der **Geruch** ist widrig, zusammenziehend und ekelhaft, der **Geschmack** ist in allen Theilen unangenehm und bitter.

Er kommt vom Mai bis November vor, und wird häufig truppweise an alten faulenden Stücken und Baumstämmen gefunden. Sein widerlich bitterer Geschmack hat von jeher Jedermann vom Genusse dieses Pilzes abgehalten.

### 18. Der röthliche Wulstplätterpilz. Agricus rubescens, nach Persoon. A. margaritatus, nach Batsch.

Sein **Hut** hat 3 bis 5 Zoll im Durchmesser, ist kugelförmig, später rundlich gewölbt und zuletzt nach der Mitte etwas vertieft. Die **Oberfläche** erscheint gelbbräunlich, blaßröthlich, matt glänzend, roth, braunroth und ist mit eckigen, mehlartigen, röthlichen Warzen überall bedeckt. Die Blätter sind weiß, weich, mehrreihig und laufen bis zur

Ringhaut. Der **Strunk** ist 2 bis 4 Zoll hoch, walzig, weißlich oder gelblichweiß, nach unten etwas blaßröthlich und von einem zarten Ringe umgeben. Das **Fleisch** des Hutes, wie das des Strunkes ist weiß und zart, wird aber später röthlich und faserig. Der **Geruch** ist schwach rettigartig; der **Geschmack** ist mild, erregt jedoch später im Halse etwas Kratzen. Er wird vom Juli bis October häufig einzeln in Nadel- und Laubwäldern, auch auf Brachfeldern, wo trockner, sandiger Boden sich vorfindet, angetroffen.

Nur nach dem Genusse größerer Quantitäten zeigten sich Symptome schädlicher Wirkungen; indessen scheint es in jedem Falle rathsam, diesen Pilz zu vermeiden, weil sehr leicht eine Verwechselung mit dem rothen Fliegenschwamme und Wulstblätterpilze eintreten kann.

## 19. Der fleischfarbige Blätterpilz. Agaricus purus, nach Persoon. A. janthinus, nach Batsch. A. roseus, nach Bullard.

Der **Hut** enthält 2 bis 4 Zoll im Durchmesser, ist bogigglockig, glockig, hat eine rundlich erhabene, nabelförmig vertiefte Mitte, ist wenig fleischhaltig und ist über dem Strunke am stärksten. Die **Oberfläche** ist glatt, in frischem Zustande matt glänzend, rosaroth und gelblich, oft auch fleischfarbig, purpur- und violetbräunlich roth. Der **Rand** ist wenig oder gar nicht eingebogen, wird später gleichförmig und ist nach einwärts gebogen. Die **Blätter** stehen nicht sehr dicht, sind ziemlich dick, mehrreihig, breit und mehrfach ausgeschweift. Das **Fleisch** ist zart und weich, nicht sehr dick, weißlich, unter der Oberhaut blaßröthlich. Der **Stiel** ist oft 3 bis 8 Zoll lang, gekrümmt und gebogen, bisweilen etwas gewunden oder gedreht, $\frac{3}{8}$ Zoll dick, rundlich, verschmälert sich nach unten wurzelartig und ist etwas behaart. Der Stiel ist vom Hute an zart blaßrosa, nach unten mehr blaßochergelblich und hohl; das **Fleisch** desselben ist weiß, zart und gelblich. **Geschmack** wie **Geruch** sind rettigartig, weshalb dieser Pilz zum Genusse nicht zu empfehlen ist.

Meist einzeln stehend, findet man ihn vom Juni bis November unter Buchen und Fichten, zwischen der Laubstreu, aber nur selten in Haidekraut und Moos.

## 20. Der verbogene Milchblätterpilz. Agaricus flexuosus, nach Persoon und Fries. A. zonarius, nach Bullard.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist erhaben, gewölbt, später mehr flach, kissenförmig, trichterförmig und fleischig. Die **Oberfläche** ist glatt und glänzend, grünlichgrau, gelblich braungrau, röthlichgrau bis fleischfarben mit gewöhnlich dunklern und gefleckten Kreisen, welche öfters kaum sichtbar sind oder ganz fehlen. Das junge **Fleisch** des Hutes und Strunkes ist weiß, zart, blaßgraulich; das ältere ist pelzig, nicht selten etwas gelblich oder schmutzig weiß. Die **Blättchen** sind unregelmäßig, dick, ziemlich dicht, am Strunke angewachsen, sehr blaßweißlich oder gelblich weiß. Der **Strunk** ist gewöhnlich 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick und wird nach unten etwas stärker,

später ist er ungleich, selten hohl, wird aber im Alter mürbe und hohl. Die in ziemlicher Menge vorhandene Milch ist rein weiß; der **Geruch** ist rettigartig und beißend; der **Geschmack** ist sehr auffallend scharf und bitter.

Die Schädlichkeit sowohl, als auch die Brauchbarkeit dieses Pilzes läßt sich in Zweifel ziehen, und da er zum Genusse nichts Einladendes hat, so ist es rathsam, ihn unbenutzt zu lassen.

Vom Juli bis October wird er in Laubhölzern, auf Grasplätzen u. s. w., einzeln wachsend, häufig gefunden.

## 21. Der kammige Blätterpilz. Agaricus cristatus, A. concentricus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 1 bis 2 Zoll im Durchmesser, ist rundlich gewölbt, später ausgebreitet und nicht besonders fleischig. Die **Oberfläche** ist matt, auch rein weiß, wachsartig und schmutzig gelblich. Der **Rand** ist durch Ringfäden mit dem Stiele verbunden, wird im Alter uneben und ausgebuchtet. Die **Blättchen** sind zart, dünn, breit, dicht, mehrreihig und am Stiele abgerundet. Der **Stiel** ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch, fast immer gebogen, unter den Blättchen bis zum Ringe glatt und weißlich, innerlich hohl, fasrig und brüchig. **Geruch** und **Geschmack** sind rettigartig und unangenehm.

Seinen Eigenschaften nach ist der kammige Blätterpilz weniger zu den giftigen zu zählen, und da er nur selten vorkommt, auch wegen seines geringen und zarten Fleisches sich nicht gut zum Transporte eignet, so ist er zum Einsammeln nicht zu empfehlen.

Vom August bis November findet man ihn nicht nur in Laub- und Nadelhölzern, sondern auch in moosigen und grasigen Waldgegenden.

## 22. Der grüne, große Täubling. Agaricus integer, A. emeticus, nach Fries. A. virescens, nach Schäffer. Mit olivenfarbenen grünem Hute.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist zuerst rundlich gewölbt, dann kissenförmig, später in der Mitte niedergedrückt und uneben, ist aber dabei sehr fleischig. Die **Farbe** ist blaugrün, gelbgrün, braungrün und auch grünbraun. Die **Blättchen** sind rein weiß und verbreiten einen grünlichen, gelblichen auch bräunlichen Schimmer, und laufen gablig nach dem Strunke zu. Der **Strunk** ist $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick und nimmt nach unten zu etwas ab. Das **Fleisch** des Strunkes und Hutes ist rein weiß, wird aber später etwas blaßgelblich. Der **Geruch** ist stets faulig und widrig. Der **Geschmack** ist ebenfalls widrig, scharf und ätzend, weshalb dieser Pilz als verdächtig zu meiden ist.

Vom Juli bis November kommt er unter Buchen, Birken, auf Grasplätzen u. s. w. und zwar meist gesellig, zum Vorschein.

## 23. Der rothfüßige Röhrenpilz. Boletus erythropus, nach Persoon, und Boletus luridus, nach Fries.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist kugelig, später kissenförmig und verflacht. Die **Oberfläche** ist fein filzig, von Farbe schwarzroth, graubraun, oliven= oder grünlichbraun. Der **Strunk** ist 2 bis 3 Zoll hoch, etwas dick, nach unten zu etwas bauchig und schön rein gelb oder hochroth. Das **Fleisch** des Hutes und Strunkes ist derb, zart und saftig, gelblich, scharlach= oder purpurroth und gefleckt. Der **Geruch** ist nicht angenehm; der **Geschmack** ist etwas bitter und säuerlich. Man findet ihn nur im August und September in Laub= und Nadelwäldern unter Büschen und Hecken.

Obgleich die Erfahrung die Schädlichkeit dieses Pilzes nicht genügend bestätigt, so bleibt es doch rathsam, ihn nicht als eßbar einzusammeln, weil sich selbst der bittere Geschmack durch die Zubereitung nicht gänzlich verliert.

## 24. Knorpelpilz. Agaricus alutactus, nach Persoon und Fries.

Der **Hut** hat 4 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist kugelig, gewölbt, kissen= und trichterförmig. Die **Oberfläche** ist glatt, glänzend; die **Farbe** schwarz=, carmin=, rosa=, braungelb und blauroth. Der **Rand** ist niedergebogen. Die **Blätter** sind einfach ausgehend und am Strunke angewachsen. Der **Strunk** ist $1\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll stark, cylindrisch, weiß, auch gelbweiß, innerlich nicht hohl. Das **Fleisch** am Hute und Strunke ist weiß, gelbweiß, zart und derb. Der **Geruch** ist etwas faulig; der **Geschmack** hat Aehnlichkeit mit dem unreifer Haselnüsse.

Er wächst vom Juli bis October in gemischten Waldungen, hauptsächlich unter Sträuchern. Weil dieser Pilz sehr leicht mit dem giftigen Speiteufel zu verwechseln ist, so verzichte man gänzlich auf seinen Genuß, um sich nicht einer Vergiftung auszusetzen.

## 25. Rauher Wulstblätterpilz. Agaricus asper, nach Decandolle. Amanita aspera, nach Persoon.

Der **Hut** hat 3 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist kugelig, breitet sich später etwas aus, erhält eine rundlich erhabene Mitte und ist dabei fleischig. Die **Oberfläche** ist filzig, gelblich oder röthlichbraun und ist mit graugelblichen Warzen dicht besetzt. Der **Rand** ist nicht gefurcht und neigt sich stets abwärts. Die **Blätter** sind weiß und zahlreich. Der **Strunk** ist 3 bis 6 Zoll hoch, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, meist gerade, nach unten knollig und mit einem dünnhäutigen Ringe versehen. Das **Fleisch** des Hutes sowie des Strunkes ist sehr zart und glänzend. Der **Geruch** ist widrig, der **Geschmack** ist unangenehm und bewirkt Kratzen im Munde.

Vom Juli bis October ist er häufig in Laubhölzern und auf Grasplätzen u. s. w. anzutreffen. Er ist wegen seines zähen Fleisches und widrigen Geschmackes nicht als genießbar zu empfehlen.

**26. Schönstrunkiger Röhrenpilz.** Boletus calopus, nach Persoon. Boletus terreus, nach Schäffer.

Der **Hut** hat 4 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist halbkugelig, gewölbt und etwas uneben. Die **Oberfläche** ist sammtartig, graulicholivengrün, blaßgelblichgraubraun und auch weißlichgelbbraun. Der **Rand** ist einwärts gebogen, wird aber später ausgeschweift. Der **Strunk** ist ungleich, abwärts bauchig, netzartig gegittert und dabei schön röthlich gefärbt. Das **Fleisch** ist weißlich, bräunlichweiß und dabei dicht. Der **Geschmack** ist bitter.

Vom Juli bis October wächst er gruppenweise in Nadel- und Buchenwäldern, besonders aber auf Haiden. Dieser Pilz ist wegen seiner großen Bitterkeit, die sich auch durch das Kochen nicht ganz verliert, als verdächtig anzusehen und zum Essen keineswegs zu empfehlen.

**27. Tödtender Blätterpilz, Mordpilz.** Agaricus necator, nach Fries.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist rundlich gewölbt, kissenförmig, später vertieft. Die **Oberfläche** ist olivengrün, grünbraun und schleimig. Der **Rand** ist stark, ungerollt, gefurcht und wird im Alter trichterförmig. Die **Blätter** sind mehrreihig, sehr dicht und dabei schmal ausgeschweift. Das **Fleisch** ist weiß, gelblichweiß, dicht und fest. Der **Strunk** ist 1 bis 3 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll stark, cylindrisch, glatt, gelblich, nach unten bräunlich, fein gestreift und meist hohl. Der **Geruch** ist unbedeutend; der **Geschmack** ist mäßig scharf und rettigartig, weshalb dieser Pilz zu den nicht genießbaren zu zählen ist.

Vom September bis Ende Herbst ist er in Laub- und Nadelholzwaldungen, am meisten unter Birkensträuchern, zu finden.

**28. Indigoröhrenpilz.** Boletus cyanescens, nach Bullard. Boletus constrictus, nach Persoon.

Der **Hut** hat 2 bis 6 Zoll im Durchmesser, ist erhaben, polstrig flach, uneben, derb und wird endlich teigig. Die **Oberfläche** ist mit einem gelblichen Filze überzogen. Der Hutrand ist stets fest am Strunke angedrückt. Das **Fleisch** ist gegen 1 Zoll dick, saftig, weißlich, röthlich und zuletzt indigoblau. Der **Strunk** ist 2 bis 3 Zoll hoch, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick, nach unten knollig. **Geschmack** und **Geruch** sind unbedeutend. Dieser Pilz kommt nur im August in Laub- und Nadelhölzern vor. Er gehört unter die verdächtigen Pilze und schon sein Ansehen ist nicht zum Genusse einladend.

**29. Verwüstender Hauspilz, tropfender Aderpilz.** Merulius lacrymans, nach Decandolle. Merulius destruens, nach Persoon.

Dieser Pilz tritt in drei verschiedenen Formen hervor. Zuerst bildet er unter den Dielen oder unter den Balken weiße, strahlige Fäden, die

sich verflechten, schmutzig oder grauviolet färben und mehrere Ellen in die Länge und Breite wachsen. Die durch diesen Pilz erzeugte Zerstörung des Holzes ist ganz eigenthümlich. Die Pilzfasern dringen in die Holzzellen und Markstrahlen, und entziehen ihm alle Kraft, so daß es in kleine viereckige Stückchen zerfällt und nicht einmal mehr zum Verbrennen tauglich ist.

Er bildet sich auf eine zweite Art im mehreren Fuß langen und breiten Häuten, und ist schmutzig weiß und mit bräunlichen Flecken versehen. Unter sehr feuchten Dielen findet man ihn in länglich zusammengeflossenen Warzen 4 bis 2 Zoll und ½ Zoll lang, und zwar in traubenförmigen Massen.

Auf eine dritte Weise zeigt er sich, indem er durch Dielen und Balken dringt, sich in weißlichen, flaumenartigen Rändern von ½ bis ¾ Zoll Höhe ansetzt, worauf sich seine Oberfläche gelbröthlich, goldgelb und zuletzt schwarz färbt. Er verbreitet sich sehr schnell und richtet in Gebäuden oft unglaublichen Schaden an. Der **Geruch** ist dumpf, widrig, betäubend und der Gesundheit höchst nachtheilig, so daß in einer derartigen Wohnung die ganze Familie erkranken und an Schwindel, Betäubung, Stupor, Schwäche, Trübung der Sinnesorgane, an entzündlicher Aufschwellung des Schlundes und an Schwämmchen der Mund- und Schlundhöhle leiden.

Er ist nur zu vertilgen, indem man alles von ihm ergriffene Holzwerk entfernt und durch neues ersetzt, welches gut trocken und zuvor mit Oelfirniß oder Theer bestrichen ist. Die Zwischenräume der Balken und Bretter müssen mit trockener Schmiedekohlenasche ausgefüllt, und es muß wo möglich für mäßige Luftzüge durch ausgemauerte Kanäle gesorgt werden. Der kürzeste und sicherste Weg ist jedoch durch folgendes Mittel zu erreichen: Man nehme einen Theil Vitriolsäure und vermische diesen mit zwei Theilen Wasser, bestreiche damit das Holz, wo sich dieser Pilz zeigt und er ist in wenig Tagen nicht nur gänzlich verschwunden, sondern zeigt sich auch niemals wieder.

# Inhaltsverzeichniß.

I. Abtheilung: Eßbare Pilze. Seite 1—18.
II. „ Verdächtige, nicht eßbare Pilze. Seite 19—32.
III. „ Giftige Pilze. Seite 33—46.

(Die in Parenthese stehenden Zahlen zeigen die Abtheilung und die nebenstehenden deutschen die Seitenzahl an.)

Druck von E. Blochmann und Sohn (an der Kreuzkirche).